

a
tur



x-7.

12

16

L

6





Libro de agricultura /
que es de la labrança: y crian
ça: y de muchas otras parti
cularidades y prouechos de
las cosas del campo : copila
do por: **S**abriel alonso de her
rera. **D**irigido al muy illustre
reuerendissimo y muy magni
fico señor don fray Francisco
Jimenez. arçobispo de Tole
do y cardenal d España su se
ñor. **N**ueuamente corregi
do y añadido en muchas
cosas necessarias y p
tenecientes al pre
sente libro por el
mismo auctor.

Empresso.



Prologo.

Libro de Agricultura que es de la b:an

ca y crianca y de otras particularidades y prouechos delas co
sas del campo: copilado de diuersos auctores por Gabriel

Alfoso herrera: endereçado al muy illustre reuerendis
simo y muy magnifico señor dō fray Frāçisco xime
nez arçobispo dō Toledo y Cardenal dō Espa
ña. Huenamēte corregido y añadido
por el mismo auctor que hizo

la presente obra.

M. j. erbi
corum .
origistō
origine .



Entenda es muy notable y verdadera del p̄ philosopho: la q̄l
confirma el Emperador Justiniano muy illustre y Reueren
dissimo señor: la dificultad d̄ qualquer cosa estar principalmē
te en el principio della: y que el año d̄tro passar adelante sobre
lo comēçado como no sea tan b̄sial ni trabajososo: q̄ por esso no
es digno de t̄ta fama: premio y honoz. Y por esso venios (y es mucha ra
zō) q̄ los inuētōres de qualq̄r arte comūtemēte son llamados padres de los
q̄ despues se d̄ta ella: por q̄ como en la generaciō natural los padres son
principios d̄ dōde los hijos proceden: assi en lo artificial los primeros inuē
tores son principio de los q̄ despues les succedē en aq̄llos oficios y artes
E por esso mereciēdo aq̄l nōbre de t̄ta veneratione de padres: como pode
mos por muy singulares exēplos b̄sializar. Y recurriendo alas artes me
chanicas: b̄sial venios q̄ en la arte d̄ plateria y otros metales en n̄ros t̄pos
y antes aya y no m̄acliros muy ingentosos y p̄midos: y de d̄tro hierro he
chas pieças y obras t̄d delicadas y bellas: q̄d muy cēdrada y fina plata pa
rescē ser labradas. Quiē p̄uēs diuidara q̄ agora en n̄stros tiempos no se ha
ga mas gētiles tiēdas mas polidas y cōplidas q̄ las q̄ antiguamente h̄zo
Zabel. Mas por ser este el primero q̄ hizo tiēdas: y Tubal cayn el primero
q̄ inuētō fragua llama los la sagrada escriptura padres en aq̄llas artes y o
ficios: no por que otros no auian sido mas perfectos en ellas: mas por cau
sa que fueron ellos en ellas los primeros. Quantos aura auido en la musi
ca muy mas d̄iles que tubal: y quantas diferencias de instrumentos musi
cales que el uo supo. Mas por que fue este el primero en la musica: es llama
do padre de los que cantan en cytolas y organos. Y por llegar me mas a
n̄stros t̄pos: venios q̄ los Impresores en su arte de imprimir tienē mu
chos p̄midos y sotilezas q̄ miradas no parecē hechas por manos de hō
bres: sino q̄ ellas mismas se nasciēdo anfi: las quales no supo el q̄ hallo esta
arte: y a ellos por q̄ añadiēdo se les deuē mucho. Mas mucho mas y mas
sin cōparaciō le d̄ucemos todos a aq̄l singular varō ayto nōbre es de perpe
tua fama y gloria digno. P̄ues por el y por su prouechosa industria se an
mucho mas ilustrado las ciencias y abinado los ingentios y multiplicado
letrados. P̄ues tornando al proposito de m̄rason digo: y es anfi: que son
y deuen ser en mas tenidos y estimados los q̄ alguna obra noble y proue:

Ser. luj.

Prologo.

ehoſa de principio comiēcan y della ſon inuētores: a los q̄ deſpues añadē:
 por: q̄ de qualq̄er coſa el principio es lo principal y cabeça: como dize el miſ-
 mo Ariſtotil. Y ſiel q̄ la tal obra comiēça: biē la cabeça: es digno d̄ corona y Comien
 hono: r: ſi en algo ſeruo el b̄to de ſu intenció y trabajo: no ſe lo an d̄ tener
 amal: ni por: ello deue ſer reprehēdido: pues ſue ſu propoſito de a puechar
 antes le due d̄ agradecer ſu buena volūta d̄ y d̄ ſeo: r: muy pocas obras (bu
 p. pte. ij
 c. fffvi
 Se. li. vi
 natural
 manas digo) ſon pfectas en ſus principios: q̄ ſiēpre los q̄ ſucedē añadē. E d̄
 todo eſſo no quiero q̄ entiēda ninguno q̄ digo ſer yo el primero o inuētor d̄
 eſta arte de agricultura: q̄ cō razō podemos dezir ſer nueſtra madre: pues
 dellas ſe m̄tūierō n̄ſos antepaſſados: r: t̄biēn noſotros nos mantene-
 mos: r: ſe manternā los q̄ viniēre haſta la fin del mūdo. E della en griego:
 y latin: y otros lēguages ay y vuo muy ſingulares libros eſcriptos: mas pue-
 do dezir con verda d̄ ſer yo el primero q̄ aya procurado poner en n̄ſo caſte-
 llano las reglas y arte dello: avn q̄ yo diga muy poco en reſpecto de lo q̄ q̄-
 da por: dezir: lo qual quāto ſea trabajoſo con cordādo a las vezes diſcor-
 dantes auctores: deſechar: eſco ger: r: reprobuar algūas coſtūbres y v̄ſos antiguos
 y modernos. El. S. Illuſtriſſima lo vee. Ponerlo aſſimīſmo en otro lēguage
 q̄ n̄fica eſtuo es coſa nueva: y en algunos es cauſa d̄ admiraciō: y en otros
 de menos precio: por: q̄ cada coſa tanto es mas preciada y tenida: quāto es
 mas trabajoſa y diſcil de alcauçar. E por: eſſo repiēdē eſta obra algunos q̄
 poco mirā y calā las coſas. No careſce deſte erro: r: algunos letrados: q̄ di-
 zē q̄ las reglas p̄ceptos y auſos de los agricultores q̄ en Italia: o en gre-
 cia eſcriuierō: no pertenecē a n̄ſa regiō de Eſpaña: o por: la diſcordācia de
 la tierra: o por: las diferentes calidades y aſpectos de c̄lmas: o de eſtrellas
 q̄ de vna manera inſluyen en ynas regiones: r: de otra manera obra en o-
 tras. Quāto ſea falſa la op̄niō de eſtos tales: de mas de lo q̄ ſe mueſtra por
 natural razō y eſperēcia: ſe puede bien prouar cō la auctoridad de los miſ-
 mos maēſtros aquí imitar propongo: por: q̄ ſiēdo ellos iſ Romanos y avn
 Columella Eſpañol: muchas vezes ſe aprouechā y dā reglas ſegun las do-
 ctrinas p̄ceptos: r: op̄niōes de griegos y cartaginēſes. Luego ſegū el
 dezir de eſtos tales: mal hazen los medicos de eſpaña y de otras partes q̄
 ſiēdo griegos Hippocrates y Galieno: curā ſegū ſus p̄ceptos: y reglas:
 mas los Italianos. Alemanes: y franceſes: y otras eſtrañas naciones q̄ ſe
 aprouechā de n̄ſos medicos Eſpañoles Abēcenſ. Abēſoar: r: Auſcena de
 Damasco: en la ſp̄ia fue el meſue: y alla dize q̄ eſcriuio mas q̄ l medico ni bo-
 ticario ay q̄ no ſe aproueche d̄ l a cada paſſo. Pues ſi en los cuerpos huma-
 nos (cuyas cōplixiōes y virtud cada día ſe enſlaqueſcen: mudā y traſmue-
 can) ſon por: la mayor parte muy ciertas y de mucho prouecho las reglas
 de medicina de otras regiones diſſimiles y lōgīnas: por: q̄ no ſerā tales
 y avn mēiores y mas ciertas las reglas y auſos de los agricultores en la
 labor: d̄ la tierra: cuyo ſer y calidad nunca ſe muda. Mas ſegū dize Colume-
 y noſotros vemos: dios lo hizo perpetuamēte ſecunda: y le dio fuerça y vi-
 gor: d̄ ppetua inuētud: q̄ ni por: mucho fructificar ni continuo parir a penas
 nueſtra caſa ſe mitā poco por: ſer muy antigua pierde ſu fuerça: q̄ no es la

Prologo.

tierra dela condición y q̄lidad delas gentes ní delos otros animales: q̄ tie
nen edades distintas de niñes: ni etud: e vejes tan limitada. Y los que s̄o
viejos no puedē toinar a tras. Y la tierra avn q̄ en la edad es vieja: o q̄ cōhu
el gaio cō otros beneficios: y avn d̄ ser ella en muchas partes de mucha vi
lidad y substancia tiene operaciones de iuuetud. Y no me espantā murmu
raciones de otros q̄ dize: q̄ mas sabe qualquier rustico labrador en las co
sas d̄l cāpo: q̄ supierō Eutō. Colu. Plin. Pala: y otros antiguos y moder
nos escriptores: y mas q̄ aquel doctissimo Ouerco Zerēcio Elarron: aquíe
en saber el glorioso doctor sancto Augustino sobre todos los Romanos
da v̄taja y corona. De creer es q̄ los Romanos supierō labrar el cāpo tā
biē: y avn mejor q̄ nros Españoles: por q̄ mas se preciaua dello. Pues los
victoriosos reyes y capitanes trisfadores por sus mismas manos labrauā
la tierra: y se teniā en ello por tan homrrados: como en ser los primeros en
las batallas: y v̄cer sus enemigos: y tāta diligēcia poniē en la obrar con sus
mismas manos los cāpos: como en ordenar las batallas y guarnecer los
reales. Y así parecía q̄ la tierra se holgava cō trisfante labrador: y reia d̄
na de la urel: e así daua mucho mas fructo. Claro es y muy notorio q̄ no ay
q̄ tā biē haga cosa alguna: como el q̄ se precia y hōra della. Mas como a
gora ande tratada de obreros algladizos q̄ no curā de mas de su jornal: o
de criados sin cuydado: o de viles esclauos enemigos de su señor: lo vno ē
ser la tierra no biē obrada: e lo otro parece q̄ en ver q̄ siendonra madre es
tenida en tan poco: q̄ de corrida nos niega la mano: pte de nro m̄tenimie
to: no lo hasiē los antiguos Romanos y excelentissimos labradores: y pa
saberlo mejor: hazer: de cōsejo y mādado de aq̄l sapientissimo senado Romano q̄ al mundo mādaua: fueron trasladados d̄ lēguat̄ Africano en latin
los libros de agricultura q̄ Magō autā escripto: como viles y necessarios
segun que Colu. dize. Y digo esto: por q̄ avn ay otros q̄ dize y porfian q̄ los
preceptos y reglas de agricultura no se puedē reducir en arte y q̄ no apro
uecha cosa alguna q̄anto dello se escriue: dādo por respuesta: q̄ para q̄ se es
crine: pues los labradores aquíe pertenesce mas saber esto: no sabē leer: o
ignorātes: no ven q̄ echā la culpa agena al libro. Desta manera (si esto fu
ese verdad) podien tachar todas las otras sciencias: q̄ avn q̄ todos nos
tocā: pocos las sabē: cuyas friolas razones: ní me espātā: ní a ellas quierō
respoder. Auicane mas aq̄l d̄icho d̄ Plinio q̄ dize q̄ no auie libro tā malo q̄
en alguna pte no fuese puechoso. Si q̄ era pa ocupar los ociosos algūpo
co de tpo pa q̄ no exercitē algunos vicios d̄ dōde suelē resultar muchos es
candalos y peccados. Esto entiendo yo cō q̄ no seā libros de doctrinas he
reticas ní reprouadas: ní tā poco de fabulas ní mētieras q̄ despiertā y abī
uā a peccar: q̄ los auie de q̄mar cō sus auctores: y esto me p̄iso codicia de es
crinir este libro: d̄ mas de auer melo mādado. El. S. aquíe cō toda mi possi
bilidad siēpre dessee de feruir y obedescer: mayor mēte en cosa de q̄ (cō ayu
da de dios) se figura no peq̄no puecho a las gentes. Que es la verdad: q̄
no ay sciēcia ní arte (hablo d̄ las humanas q̄ alas diuinas aparte q̄ dā) mas
digo q̄ d̄ las maneras d̄ biuir y alcāgar hasiēda y todo en seruicio de dios:

ll. vi. dci
nitate dī
pli. l. xiii
capit. iiii.

Ml. ca. i.

in prolo
logo per
gratum.

Prologo.

no ay otra alguna q̄ en todas sus partes mirada con esta se yguale. Que si de los mercaderes hablamos: que oficio ni tracto ay d̄ q̄ mas peligro se re cresca a las ánimas y cuerpos: cargados de trabajos: de temores: ni segu ros en tierra: con tra fagos: perjurios: engaños: y falsedades: el mas tpo: fuera de sus casas: d̄ si ead̄ o si ead̄ el reposo y quietud de q̄ su oficio es muy ageno. E ala vida militar excede en todo por la quietud: por la necesidad y por la innocencia: y assi tiene ventaja a los mas de los otros oficios. E la brar el cāpo es vida sancta: vida segura: de si misma llena de innocencia: y muy agena de peccado: y no se quien pueda desir ni contar las excellencias y prouechos que el campo acarrea. El campo quita la ociosidad dañosa: el campo ni consiente ociosos: ni holgazanes. En el campo no ay reñeozes ni enemidades. En el campo mas se conserua la salud por donde la vida mas se alarga. Y puede se desir la vida del campo aqui en bien gusta de la vida: quita de peccados y quita pesares. La vida del campo ordenada por dios: y no era menester desir mas en sus loozes: que en esto se enzierra toda su perficion. Bien se diran los que son amigos de holgar que la vida del can po es muy trabajosa: y que por esto huyen muchos della. Puede se les res pōder q̄ esse es lo meior q̄ ella tiene: q̄ trabajar para mantener se es honrra: y seruicio de dios: mas que holgar y morir de hambre: q̄ en este mundo pa ra trabajar nascimos: que holgar en el otro a desir. E no se halla que dios nos mēde holgazanear en esta vida y trabajar si. Y el da su bendición y pro miete hartura a los q̄ se mantienen del trabajo o sus manos: y no a los que tragan y destruyen los sudores agenos: q̄ del holgar nascen muchos ma les y peccados: q̄ estando los hōbres ociosos y no haciendo nada: de preñ den mal hazer: y tiene mucho trabajo y peligro o perderse la republica: dō de se conseruent holgazanes: y jugadores. Los holgazanes: que castidad no tienen y combaten: que cerradura no fasan: que casa no escalan: que ca minos no saltean: y dellos se hincen horcas y palos: y se puebla el infer no. Y del trabajar nascen muchas virtudes y bienes. La quanta mas hon rra en este mundo y gloria con dios tiene el labrador que trabajando y sir uido a dios tiene abundante su casa y harta su familia que el ocioso y hol ga zan: que en paga de su peccado perece de hambre. E digo: que por ser hol gazan la gente castellana: ay tantas hambres en esta castilla que son todos a comer y de struyr: y pocos los que trabajan: y muchos trabajan y bien en oficios: no solamente no necesarios mas avn dañosos. Y pertenesce al bi en gouerno de iusticia: d̄ no prohibir malditos tratos pofficios: y lo otro desterrar y avn matar los holgazanes plazeros: porque son muy dañosos o hazer los trabayar en el campo que es exercicio de nobles: o en otros o

Atte si oficios: o negarles los alimentos. Cassilo manda la ley diuina que no co u. cap. iiii. ma quien en su oficio segun dios no trabaja. Y era muy necesario resus tar en nuestros tiempos aquella ley famosa de Amasis rey de Egipto: que Herodo. mandaua matar en todo su reyno a los que no dies en cada año buena cuen ta de que bien. Exēplo nos puso dios ante los oios y entre las manos de otro t̄to q̄ hazē las abejas q̄ matā a los zāganos pues no trabajan y se co

Prologo.

prone. c.
rvi. c.
ju. o.

men lo q̄ ellas allegā: y por fẽrtā sãcto el trabajar: nos enbĩa el sabio a q̄ to
memos exẽplo d̄ las hozmĩgas q̄ trabajā cõtino pa su mãtenimĩto: y q̄ no
fĩnitemos alas cigarras: q̄ passān su tĩẽpo en bõlgar y cẽtar: y despus pe
recẽ de hãbre. Y asĩ es muy auerĩguado q̄ los q̄ passān en flores y bõlgādo
su iuuetud: parā a las vezes en pobres hãbrĩetos y mẽdĩgos: y las mas ve
zes en ladrones: y cõ estos tales no biuẽ seguros los q̄ se d̄ sã virtud: pues
quãta delectaciõ trae el cãpo d̄ mas de sus pronechos asĩ a los q̄ superficial
mente mirā su hermosura como los phĩlosophātes y doctos q̄ especulā los
secretos de cada cosa: es tãclaro y manĩfiesto: q̄ no era menester d̄ sũrlo: y
y asĩ a los vnos como a los otros se puocā o enciẽdẽ pa dar siẽpre grãsa
dĩos: viẽdo sus marauillas: y entodopa le bẽdezĩr: considerādo las merce
des infinitas q̄ d̄ cõtino nos haze: criādo por su bõdad tãtas y tã diuersas
cosas segun los tĩẽpos pa nro seruiciõ y pronecho. Y en lo q̄ toca ala salud
corporales muy notorio: q̄ quãdo los antiguos no autā poblado ciudades
no autẽdo tãtas maneras d̄ me dĩcĩnas: nĩ era menester traerlas d̄ las indĩ
as nĩ de arabia: por q̄ no autā tãtas maneras de enfermedades q̄ poslama
por parte en los poblados tienẽ su domĩno y abitaciõ: q̄ los cãpelires con
yeruas delas q̄ entremanos trayā quãdo algun malfentiẽ se curauā. Y los
q̄ exeritā el cãpo: comẽ de buena gana: todo les sabe biẽ: y quasi nũca les
haze mal. El cãpo en cõclisiõ nos da todas las cosas necessãrias: y no po
demos biuir sin el: y esta manera de biuir cõtine en sĩ perfectamente aque
llas tres maneras de bienes: q̄ iuntas en pocos oficios se hallā: pronecho
plazer: y honrra: y d̄ tal manera las tiene: q̄ aca aprouechẽ a esta presẽte vĩ
da y no desuiẽ mas guẽ a la vida eterna: q̄ el cãpo como haze bien cuerpo
haze buẽ alma: al cõtrario del bõlgar q̄ haze mal cuerpo y mala alma: y avn
mal aparato. Esta sancta manera de biuir es la mas antigua de quantas ar
tes ay: y a estas se d̄ ierõ muchos sanctos varones. Reyes y patĩarchas:
y prophetas: y esta por su propia excellẽcia es a los sãcerdotes de d̄ios
(que an de ser agenos d̄ todos los otros tractos) por los sacros canones
permĩtida. Esta heredamos de adā: y a el d̄ios se la mando: y esta propia
mente nos pertenesce: y a ella somos todos naturalmente inclinados: y d̄
go q̄ no podemos biuir sin ella: y segun dize la sacra escriptura: a esta d̄ios
la criõ: esta en los tĩẽpos antiguos era muy tenida: y muy preciada: y muy
honrrada: y quãdo los iRomanos sumamente alaban alguno dezian del
por mucha loa: ser buen labrador: como Caton dize: y entretãto q̄ ellos de
labradores eligerõ soldados y capĩtanes: cõseruārõ su inocẽcia: segũ gentĩ
les biuierou virtuosamente: y avn se en señorearõ en la mayor parte de mũ
do: y tãto estimauā a los labradores: q̄ del arado los tomauā y hazien capĩ
tanes: como de Eĩcinato cuenta Tito libio: y otro tãto dize el vulgo d̄ nue
stro empear do: Traiano. Quãto duemos y somos obligados a los labra
dores: de cuyo trabajo nos sustẽtamos. Y puedo dezir cõ verdad: y por es
so lo offare desir: q̄ ellos son dignos y merecedores d̄ mas fauores y liber
tades: q̄ muchos que heredan la hĩdalguia y vfan mal della: o que estãdo
mohosos por los juegos: y tablares: apocando sus psonas y perdiẽdo sus

Pa. c. ii.
vi.
Distincĩ
it. i.
Et. c. iii.
Eccle. ca
vii.
in prolo.

Prologo.

2 en. r. iii

ij. paral.
ca. ii. vi.

haciendas: y en todo infernado sus ánimas: o podridos: y coridos en vna
por las tabernas y bodegones: o biuendo por otros modos ilícitos muy
contrarios de nobleza y virtud: e avn dignos de castigo y punición: y a los
tales como gafos y leprosos y como a los que estan tocados de peñitencia
da y males que inficionan los auian de echar y desterrar de los pueblos: y
dela cōuersiō de las gētes como mada la ley diuina: dando nos a enten-
der en la figura dela lepra corporal la lepra de los q̄ tienen peccados publi-
cos: que es lepra que daña los cuerpos y ánimas: y se pega mucho. Y si piē-
san que pōr ser hidalgos nobles y caualleros lo pueden hazer: por esso sō-
mas obligados abuir siēpre virtuosamēte. Dizen q̄ no se puede cōseruar
la nobleza sino como se gana: que deuo ser con virtud: y quiero q̄ sepā q̄ la
nobleza verdadera esta en el anima y no en las carnes: ni vapor: su cōfessiō de
carne: q̄ es cosa diuina: y assi nunca se hereda: que es cōpañera in diuidua:
inseparable dela virtud: y la virtud la gana y engendra: y con la virtud se cō-
serua y no dura mas la nobleza que la virtud: por que son vna misma cosa. E
por tanto ninguno iustamente se puede ni deue gloriar de la nobleza anti-
gua de sus progenitores: si el no la tuuiere en sus obras: que la nobleza ver-
dadera en las obras macas de virtud se muestra y funda: y no en palabras
vanas: que los que se loan de las grandezas y noblezas de sus antepas-
dos: si en sus obras son viciosos y viles: ellos mismos se dan la boscada: y
se hazen mas escuros: no teniendo en si por su culpa: que alabā en otros.
E si dizen que la nobleza deste mundo las mas vezes se gana por muy cla-
ros y hazñosos hechos en armas: claro y manifestado es que muy mas ha-
biles seran pa ellas los q̄ estā endurecidos cō los trabajos del cāpo: cría-
dos en soles: aguas: nieues: y vientos: y otros trabajos y exercicios de día
y de noche q̄ quēte los hōbres: y tienē cō el trabajo hechos callos: y el hie-
rro los amiedo: y las espadas muy agudas: como cortan en sus carnes: co-
mo si tuuiessen cōchas: q̄ los q̄ estan guardados en casa y ala sombra: como
damas en estrado: cōpuestos como mugeres: y de palabra son mas efieros
en poblado q̄ leones: y si los sacā al cāpo al trabajo y exercicio militar: ine-
go de tiernos y no vsados los derriue el sol: y no pueden sufrir vn poco de
sereno: q̄ luego los mata el romadizo: y mas parato au de llevar a la guerra
para sostener su regalo: que para cōbatir las ciudades ni pelear cō sus ene-
migos. E por esso en arte de guerreros son preferidos los q̄ vsan el cāpo: tie-
nen oficios trabajosos de hombres: a los q̄ estan holgados y tienen ofici-
os de mugeres: q̄ los oficios dan o quitan animo y fuerças. E an poco no de-
ra q̄ piēse ninguno q̄ tacho por la hidalguia y nobleza: pues es muestra de la
virtud mas digo que para ser verdadera nobleza: a de ser muy acompaña-
da cō obras: y iusta la nobleza a las cosas del cāpo. Digo no ser cōtrario ser
hidalgo y labrador: pues antiguamēte erā reyes y labradores: q̄ el exercicio
del cāpo es mas de ser vida: esta es muy noble y no es seruil: y si en nros tpos
anda abatida: no es por culpa della. E vueluo al proposito que leuaua: y dí-
go que esta manera de bñir fue antiguamente de mucha estima: y valor: y
della se criuieron nobles: Reyes y excelentes phisosophos y capitanes.

De. de re
militare.

fa
in
na

Prologo.

cada qual en su lengua: vnos en griego: otros en africano: otros en latine: de estos an qdado algunos. Quiso. *El. S.* q nuestra lengua castellana no careciesse de algo desto y con razon. Por q todo precepto qno se exercita no aproueche asino como defuncto q esta en la sepultura: anssi esta sepultado en el libro: q es muy manifestto q no se pudié aprouechar dello las gentes labradoras q (como arriba dize) apenas sabē q cosas son letras estando en otro lenguaje q a ellos es del todo ageno: sepando para ellos mas necesario q para otra manera de gētes. Por q ellos son los q estos preceptos: y auisos an de traer al exercicio: y por esso es biē q ellos sepā lo q tātos tiempos les a seydo por arte ignoto. Anssi mismo quiso. *El. S.* darme a mi el cargo dello: yo de mas de ser de mi natural aficionado alas cosas del cāpo: y deseñando (como todos somos obligados) por de mi algun prouecho alas gētes no mire tāto la dificultad y trabajo: quanto lo q podria aprouechar: y tome cargo mayor q mis fuerças. Otros aura q cō mas doctrina (por que sabrā mas) y con meior estylo proseguirā las reglas y pceptos desta arte mas pīso yo no auer tētado peqña empresa en ser el primero q escriba de sta materia en nro castellano: y abrir la puerta a otros demostrādoles el camino. Rescriba. *El. S.* Reuerēdissima lo q me mādō. Quiera dios que ello sea tal q po sin verguença y temor ose parecer por auer lo tomado a cargo. *El. S.* Ilustrissima no se arrepienta por auerme lo así encomendado. En ya vida y estado nuestro señor: por su clemencia infinita alargue y prospere por muy largos tiempos. Amen.

La primera regla dela presente obra es: q en esta como en todas las otras obras por ser bien hechas se requirerē tres cosas: q son saber: poder: y querer: y si algũa destas falta: va errada toda la obra. Por q toda obra de n de estas tres cosas cōcurren: sera perfecta: y si acierta sin alguna dellas sera a caso.

La segunda regla vedō de dela vna parte dela primera: que es del saber. Digo q el q trata en el exercicio del cāpo y au en qualquier otro oficio a d tener experiēcia: y si cō la epperēcia pudiere iustar sciēcia: y arte: es mucho meior: mas si lo vno a de saltar: mas vale tener experiencia sin arte: que arte sin experiencia. Por q la epperēcia biē aplicada: yerra pocas vezes: y por esso an de creer al artifice en su arte: mayormente si es biē experto en ella.

La tercera regla es para q en todos los officios y en este principalmete succeda bien al q a ellos se viere. Es muy necessario que la tal persona sea aficionada al tal oficio: que la afición haze buen ofical. Y anssi los oficios ol campo quierē que el labrador les tenga afición y se precie y honre de ellos. Por que es bien que cada vno se precie del oficio que le mantiene: y succeder le a muy bien poniēdo en el toda diligencia. Mayormete en las cosas del campo que no couisienten holgazanescas ni perezosas.

Y no quiero que quede por de sí otra regla principal cō la suso dēchas q todo hōbre deue huyr de labrar ruynes tierras: sino es a mas no poder. Por que es mucha la costa y poco el prouecho: olas proueeure aplicar en aquellos yfos en que serā menoscostosas y más prouechosas.

Capítulo primero en
que parte toda la obra.



Arte el arte de agricultura y la uoz de la tierra principalmente en se y libras genera es.

El primero tratar a medianamente de las tierras buenas comunales y malas y para los documentos y señales segun las reglas de los agricultores para las conocer: mostrando que manera de pertenecer y conuenir a cada suerte de tierra y de muchas maneras de pa y legumbres y que tal ha de ser la siembra: y de los tiempos del arar sembrar arrear car o escardar coger guardar: y de algunas propiedades dello.

El segundo libro trata de las viñas y de sus particularidades de las y de los parrales. Diciendo qual qualidad de viñas mejor conuiene a cada suerte de tierras y en qñtidad son mejores las viñas y de las formas y tiempos de plantar arar cavar en xerirlas: y del poder y de como se ha de bazer el vino: y de la bodega: y de las propiedades del vino: y del vinagre: y otras particularidades.

El tercero sera de muchas diuersidades de arboles: y algunas otras plantas de cada vna por si mostrádo en que calidad de ayres y tierras: la tal planta mejor se baze: y criar: y poner el arte de plantar: y tpo conueniente a cada vna: y de en xerir: y poder secretos muy sutiles y agradables.

El quarto de las aguas bucras y de calizas: y algunas otras yeruas.

El quinto: tratar a de los ganados: y auos: de cada vna cosa por si: diziendo como se han de criar: y de algunas enfermedades: y los remedios a ellas conuenientes: segun los agricultores: y dñir algunas propiedades de algunos dellos. Esto hecho sera con la gra de Dios el fin de la obra

El sexto sera vna recapitulacion de toda la obra: poniendo q cosas se ha de bazer cada mes: y algunas señales de nubes y otras cosas necessarias a este exercicio

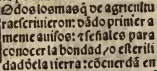
Capitulo segundo de los tipos y qualidades de las tierras y preceptos para las conocer.



Si la tierra segun todos los naturales concuerdan vno de los quatro elementos o principios de las cosas a la qual por los grandes y continuos beneficios que dñla recebimos llamamos madre: esta de su qualidad o naturaleza es fria y seca: y si alguna vez no esta asisua por algun accidente que la muda: es segun sus sitios y posiciones de vna de tres maneras que es de llano: o valles o montes. En los montes ay dos maneras de posiciones: q son laderas: o collados: ladera es por donde suben alo alto: collado es lo mas alto que otros llaman cumbre: los valles son mas gruesos q los llanos: y los llanos mas q las laderas: por q de las laderas y alturas continuamente se derriba la sustancia y virtud alo baxo: y por esso son mejores las erdades al pie de las cuevas q no en laderas ni altas: por q son de mas sustancia: Si son de otras tres qualidades segun su propiedad: q son fertiles gruesas: muy buenas: o sò de todo esteriles y muy malas: o tiene el medio: q ni son sò todo. mas ni y enas: ni son muy frutiferas. y en estas vnas se allegan a buenas q participan mas bõdad q de esterilidad: otras son mas pobres y participan mas de la esterilidad q de bõdad ni grosura. Si son muy calientes o muy frias: o son en su calor repladas: no digo las tierras por su qñdad sino por la participaciõ de la yres caliente o frio o replado. Al q no enñido de zir de los estremos digo dñas q por estrema sequedad o bñidad estremado frio: o calor: sò inhabiles para leuar frutos: por q ay en las tierras alli como en los cuerpos bñas por enfermedades incurables: por

Blñ. 1.1
cap. 1.1
dic. 1.1
cap. 1.1
dic. 1.1
cap. 1.1
Col. 1.1
cap. 1.1

¶ Eapi. iij. en qda señales pa conosc er
la malicia y bondad de las tierras.



el agua: y cōserue mucho po el bumo: q
 recibe: y iāto es mejor: quāto mas le re
 tuuere: y cōseruare q otra como vize pa
 la. Ziē es buena a señal de tierra la q si feri
 ga o llueue fegabue ea y fofa: t se toma
 prieta: q la q se pa cō el agua bura empe
 dermida: t biā quecida: no es buena. Zi si
 mismo es buena: e xperiecia bazer vn o
 y o de tal grādeza q bāste e pa poner vn ar
 bol: y deude a dos o tres dias tornē le a
 bechar su misma tierra: y si sobra tierra
 es gruella: y si no es mediana: y si falta q
 no se binche es flaca t muy liuiana. Zi en
 es buena tierra dōde nācen aguas dul
 ces de buē sabor: a vn q seā aguas gruef
 sas y no delgadas: y pefadas: t q pieto
 se coriōpen: q las aguas gruellas cōti
 niamēte sō naturales en tfras gruellas
 por q por la mayor pte cada cosa respo
 nde a su principio: tozīgē q las aguas del
 gadas las mas vezes sale: y vienē de tie
 rras delgadas y a vn estrellas: como son
 arenales t tierras pedrizas: el agua que
 rria sieno es señal q viene de tierra grue
 lla: por q el cieno es como grāsa que sale
 de la tierra gruella y sustanciosa: como
 es gruella carne gruella caldo. Verdad
 es q muchas vezes de las tierras q sō y se
 dāles sale el agua cenagosa: y no es ar
 gumēto ni cernidūbre q a aquellas tierras
 sō buenas: digo q las tales tierras uo q
 gruellas ni auentajas: y el cieno q sō
 le del yello biede de si mismo: por q aqlla
 agua biede. Zi es buena tierra la q es
 dulce: lo qual se prueua por el agua q na
 ce dūa: q qual sabor: guiere la tierra tal
 se ternā el agua q nace della: mas por q
 muchas vezes no nāce aguas es mēci
 ter otro auiso: o documēto: es biē tomar
 vnos terronēs: y de fatarlos en buena p
 t e de agua dulce: y de buē sabor: y repō
 y cūclenla de pueps: y de q est e biē clara
 puedenla gustar: q qual fuere el sabor de
 aqlla agua tales el de la tffa q se de bizo
 eñlla: esto pienece mas para las viñas q
 pa otra lauoz. Parales e coscojales: y re
 bollares: sō mueltra de tffa de mediana
 mētera: los ēziales suelē po: la mayor

beto
 me in
 roma
 pala
 a may
 colli
 cap. 11

parte nacer en tierras areniscas y malas donde nace el romero y brezo: si en serpo: la mayor parte tierras livianas: y este riles para pã mas los terruños desnudos o subſtancia: del todo sin provecho: en especial para pan: son estas arenales flos ros q̃llamã arena muerta: tierras deſcuidas: y peladas de yerua: y si alguna tienen es mala: deſlequida: arrugada: como roſoſa: sin rugo ni subſtancia algũa: q̃ la tierra q̃ no tiene virtud para criar la yerua: muy menos la tierra para criar el pã. Itẽ por la mayor parte los espartizales y atochales: son malas tierras: las tierras muy secas y ſalobres: y dõde nascen aguas muy ſaladas: y estas tales no tienen remedio para las poder corregir y emendar: y si alguno tienen es tã difícil y costoso: q̃ antes ſeria cierta la perdida que la ganancia: ayn q̃ algunos atochales y queſon tierras ayn que no biẽ subſtanciaſon buenas: ſon alomenos tierras medianas para pã: si no fuere trigo: ſon para centeno. y otras maneras de ſemillas q̃ ſe baze en tierras livianas: aſſi miſmo es ſeñal ſuficiente para aver buẽ conocimiento si es buena tierra: si en ella ſe críantales yeruas y plantas: que no pueden nacer ni criarte ſino en buenas tierras: como ſon viznagas: cardos grãdes: y otras ſemejantes: oigo por que ay algunas plãtas q̃ alas vezes nascen en buena tierra: alas vezes en mediana: alas vezes en mala: y de las tales no ſe puede aver conocimiento entero q̃ tal es la tierra: y por eſſo es juntamente menester jũtar cõ eſtas ſeñales q̃ ſe han dicho algũas vllas en lo del color de la tierra: por la mayor parte la q̃ es prieta: es la mejor: y la que mas ſe junta a aquella color.

Capitulo. iiii. en que va algunos remedios para emendar algũos defectos de algunas tierras.



y algunos remedios para remediar y emendar los defectos de las tierras: ayn q̃ no tantos quantos ſon los defectos. Si las tierras ſon algo

magras o ſlacas: el principal remedio es la buelga y ſegun los agricultores: aq̃lla es buena tierra: que no ha menester mas de vn año de buelga q̃ vn año lleue fruto y otro no: ayn que tales diligẽcias ſe pueden tener q̃ continuamente frutiſq̃ y q̃ a vnos frutos ſuſcedan otros: mas eſſo no puede ſer en todos los ſitios de tierras y en todos no ay aparejo: ſalvo en aq̃llas q̃ ſe riegan porq̃ eſtas tales con beneficio y humidad de agua: y cõ el calor y fuerça de eſti tierres: pueden ſufrir q̃l quier trabajo q̃ les ven: y por eſſo ami para reſer aq̃lla es la mejor ſuerte y bondad de tierra: q̃ de mas de ſer buena: ſubſtanciaſa: y gruẽſa tiene juntamente aparejo para regarſe en neſos de ſequeidades: y de qualquier neceſſidad de mas de lo ordinario como baze en muchas partes q̃ viendo faltar la pluvia recurrent al remedio artificial: y eſto baze en egypto: a dõde ſegũ Herodoto dice en ſu hitoria: nena a grãde maravilla quando llueue: y por eſſo recurrent al Tulo: de cuya agua ſe aprouechan para regar ſus tierras: y ayn mas cerca en nueſtra eſpaña en los reynos de Aragon: y valẽcia: y en el reyno de granada: los mas ſe mantienen de regar las heredades de pan: y en todas las que lo an menester: mas de las maneras de regar otras ſe adelante en ſu lugar conueniente: ay muchas ſuertes de tierra q̃ ſiendo buenas naturalmente les auie ne q̃ por tener algunos manantiales o aguas deteniãdas no ſon buenas para lleuar pã ſi aq̃llas no ſe enjugã: el remedio deſto ſe puede bazer de vna de dos maneras. La principal es bazer tales conductos: o ſangraderas por dõde el agua ſe eſcurra y eſcuede: porq̃ como en los cueros bumanos: muchas vezes curan con euacuaciones q̃llamamos ſangrar o ſajar: ſacãdo el humor malo y baſoſo: aſſi en la tierra baſiẽdo ſus ſangraderas podemos ſacar y conſumir la humidad baſoſa q̃ el labrador miſcreto y diligẽte mire bien como baga: y ſegun la calidad del humor: tales ſeã los conductos.

Pl. lib.
viii. co.
viii.
Ber. lib.
i. geor. g.
Erecen.
da. 1. 1. 1.
la. 1. 1. 1.
i. 1. 1. 1.

Herodo
tue in. his
toria.
Paladi.
in mayo
c. iii.
Sol. ii. li.
cap. ii.

Libro primero.

no dessecado mas la tierra d lo que bame
neller: mocrando le cosa que le bafie: y
sta manera grandes lagunas se puedē se
car: como vizen los agricultores: y por
en Italia en tierra de **Abatua** que don
de aua tales lagunas que apenas d par
te aparte las alcancaual la vista se bize
ron tales sangraderes y acequias pava
ziallas que dentro de tres años que toz
ne a passar por alli: vi de muy singulares
tierras de pan y yerua: y en bue nē po
se a cabo: lo q parecia ser imposible: los
conductos o sangraderes son d dos ma
neras: vnas son acequias patentes: mu
chas pequeñas segun **Paladio** y **Colu
mella**: estas se baze bondas lo que es me
nester: y por baxo bincben las de guja: y
piedra menuda: y toz n lo a cubrir d tier
ra: y gualandolo con otro: para q pueda
sembraz encima: que entre aquellas pie
dras por lo baxo pueda correr el agua:
y esto es para quando el bumor no fuere
demasiado: mas si el agua es poca y ma
nial: dize **Pedro** crecē rino: qes muy
bueno si la tierra es fria y bumida: mez
clarle algunas cargas de arzilla: la qual
el dize ser callēte y seca y no dize verdad
porque la arzilla es fria: y dize que consu
sequedad embuēra la demasiada buni
dad: mas a **Plinio** segun paresee en su li
bro. xviij. no le agrada tal manera de me
dicina: por las causas que el alli aduze: y
pziipalmēte dize que alli es la costa ma
y por que el prouecho: ni a mi me paresee
sā poco cosa cōueniēte: cō cosa esteril: co
mo es el arzilla: alomenos para lauar pā
y avn para todo fruto querer corregir la
esterilidad: mi paresee seria que es mu
cho mejor echar mucho estiercol y buēa
tierra: porque el estiercol es de su natura
seja callente: y consu calor facilmente en
mienda el vicio de la bumidad de la tiers
ra. Digo lo que dize y mas mi paresee:
cada y no mire y vca lo que mejor le pare

ciere: verdad es que donde ay estiercol
assi para pan como alcacres y frutas:
y avn para viñas: ni el pā ni el vino: ni las
frutas: ni las yeruas son de tan buena
bor: ni se guardan tanto tiempo: porque
como el estiercol es cosa corrupta ayuda
a corromper: may o mēte si es demasia
do: excepto en las ortalizas donde babū
da el bumor: y por eso bame nester ellas
brado: saber la qualidad de las tierras
y ayres: por que sepa conformarse cō la
necesidad d las tierras que tiene y labra
y assi errara pocas vezes o nunca: y assi
misimo como por ser las tierras muy fla
cas no son buenas para llevar pan: assi al
gunas vezes por ser muy gruesas se en
loquecē en años viciosos: y no lleuā gra
no que todo se va en paja: en esto es el re
medio mas facil: que como la enferme
dad no es tan mala: es facil la medicina:
y aprouecha dize algūos q alas tales tie
rras muy gruesas: que es bīe mezclarles
algūa arena: y arar las para encozporar
lo vno con lo otro: ami me paresee estere
medio poco mejor: q el de la arzilla: por
mejor termino y sebrar algūos años en
las tales tierras: **Abatua**. **Belencar**:
Logombrales y **Danijos**: y **Abijos**: y
es tierra aparejada para ellos o cosas q
se crien: y bagan bien en tierras guellas
y viciosas: y vean q siembren cosas que
las pueda llevar el tal ayre y tierra: y assi
la tierra se cansara algo: y adobara para
trigo: verdad sea que el arena a puecha
si es la tierra muy gruesa: y pegajosa:
por que ayuda a despēdir. Si el cāpo fue
re muy pedregoso: y por esto trabajoso
para la labor: bagā mōr ones o las piedras
osaquen las a las lunde: y si tiene pocas
piedras no las quiten: porque en el vera
no estan cubiertas con lo sembrado: que
no les bafol y nenē frescas la ar y sae: si
son junciales quemandolos: y cō la lauo:
continua paresee: tambien n gram pa
resee con la lauo: continua: con tal que ar
rinquen todo lo que sacare el arado y cō
biēa las tierras muy viciosas es biē cā
sillas cō sembrar las d cōjuuo muchos

Del conocimiento delas tierras. Go. liij

años vnas tras otros: dize **Paladio** q los hiechos se pierden si entre ellos sié-
bran altramuzes o bauas: o si quando es-
tan nascidos los cortan o los quebrantan
assi tiernos con vn palo: y dize que no ay
cosa que tanto los eche a perder: como
su mismo humo: dize **Plinio** que si dos
años continuos los cortan que no les o-
ren echar boja que luego se secan y ray-
y si los vñan a cortar con cucubillo o caña
lo qual ha de ser siempre quando estan
nouezuelos: y dicen que dela misma ma-
nera se pierden los yegros: y pienso yo
q se perderá los carrizos. Si las tierras
son muy flacas: el mejor remedio es la
mucha bueiga: y tras esto engrasar las
con estiercoles que ouer man ganados é
ellas y remudar los posturos: por que
a toda pte alcance echar estiercoles po-
dridos quemar cosas que bagan ceniza
que de todo se han o ayudar para que la
tierra lleue fruto: mas la verdad es q no
ay tal medicina ni remedio para enmen-
dar las faltas de los terruños: como ap-
uecharse de los segun requiere su natu-
raleza: porque no es toda tierra abu: ni
suficiente para fructificar en toda manera
de fruto como bien dize **Mergulio**: y por
esto es bueno aptopiar a cada tierra lo
q bien y propriamente le pertenece: y pu-
de llevar: en tierras calientes poner cos-
as que con el calor crezcan: en las regio-
nes frias poner plátas q co frialdad no
se quemen en las secas lo que no ha me-
nester mucha sustancia: o que son con la
sequedad mejores que con la humedad:
en las humidades lo q requiere y ba me-
nester continuo humo: en las alturas y
cerros lo q ba menester y bueiga co mu-
cho ayre: en los valles y bonduras lo q
se ha de guardar de vientos: en las bñas
lo que recibe dafio del sol: o no lo ha
mucho menester / en las solanas lo q es
enemigo de sobrias: y assilas otras q no
son para pascas para ycruas / o arbole-
das: y para mil cosas q pueden seruir y
apuechar y assitodas las otras cosas
q les se a estas cosas las diremos por si ca-

da vna en sus capitulos: distintamente
dandonos Dios la gracia: y esto quiero
q esten todos generalmente antificados
que por esto es pobre España: porque o
no emplean cada tierra en aquello para
que es propia: y porque de ran muchas
baldios sin prouecho de muchas cosas
de que se podrian aprouechar de los de
mas de lo que se aprouechar. y por q en
ella se mantienen muchos ociosos y bol-
gazanes naturales y forasteros buelos
a hablar de la tierra: y de las maneras
del arar y de sus tiépos de las ouersida-
des y tiempos de el echar las tierras
para el pan y para las otras cosas. y de
las maneras y tiépos de regar diremos
plaziendo a Dios adelante en el libro quar-
to desta obra y a mi parecer o de la tie-
rra no se riega: que só las tierras templa-
das entre calor y frio: entre bñdas y se-
cas: entre gruesas y flacas: que son las
medianas son mas continuas en fructifi-
car: por q ninguna de masia de mal tpe
ro les haze tanto dafio como alas que só
estrechas: q alas gruesas sino llueue les
haze mas dafio la seca: y alas flacas la
mucha agua.

**Capitulo quinto del modo
de arar y de los tiépos a ello
conuenientes y q prouecho
trae el arar y cavar.**



Bia de las cosas que princi-
palmente se requieren para
que la tierra bien fructifique
es el bien arar o cavar: y assi
lo dize **Teophrasto**: y lo ve-
mos de continuo por la experiencia: mas
esto se ha de bazer segun la manera y ti-
empo requiere de cada qualidad de tier-
ra y region: porque vnas quieren ser la-
bradas en vn tiempo: otras en otro: y
unas quieren ser muy labradas: y otras
no tanto. Aqui dire de algunas segun
cada vna dellas requiere: diziendo pri-
mero los grádes prouechos q el arar o
cavar trae. **Pedro Crécentino** dize q
el arar o cavar trae quatro prouechos: **El**

Libro. liij
de las
causas
de la
cap. xiiij
li. x. c. xij
li. u. c. xij
Eolo. liij
cap. iij
li. c. ca. ij
li. u. ca. u
Paladi.
Enc. viij
ver. l. c.
Ca. cap.
cxix
Bar. liij

Libro primero.

xxii. li.
 i. xviii.
 p. lni. li.
 xviii. ca.
 xx. lib.
 xviii. ca.
 xxii. lib.
 xviii. ca.
 p. lxi.

primero es exercitar y obrar la tierra: y en el libro y capitulo onze dize cubrir: y a mi mejor me parece que diga abrir: por que abriendo la mejor la puede penetrar el sol y las aguas: que sino estuuiere asrada o cauada: y por esso la tierra recibe mas tempero. El segundo prouecho es ygualar la tierra: porque alas vezes vna esta mas alta que otra: mas boyo fasil lo qual daña muchas vezes alas plantas: y mas alas simientes menudas: porque entiendo de muchas aguas en lo boyo fasil abogan: y entiendo de sequedades en lo alto y encaramando se secan: y por esso el que bara deue bién mirar que todo lo dexe y gual en quanto pudiere: porque el agua y gualmente se reparta: quando lo regarè o llouiere: y el sol y calor y gual mte escalicte. El tercero prouecho èl arar la tierra es mezclar o incorporar vno con otro: o tierra gruesa con tierra liuiana o estiercol y tierra: o la simiente y tierra: y por tanto el que arare cõuenie que bien mezcle lo vno con lo otro: en especial las simientes menudas: como son trigo/ceuada: y las semejantes: porq̃ todo aquello que queda descubierto o se seca con el sol o sequema cõ el frio: o lo comen las auas: o rescibe tal daño que no nasce donde se sigue que el trabajo no es tã fructoso: y la simiente parece: y lo que debella nasciera: y la tierra se inflama a las vezes. El quarto prouecho es desmenuzar la tierra que estã beca terrones gruesos: porque mejor guarda la tierra su tẽperero y buma: y estando desmenuzada: q̃no la que tienen los terrones gruesos: q̃ el terron como esta en si junto: no rescibe simiente alguna: ni va substancia ni prouecho: sino como piedras estã inuiles: y por esso auisan los agricultores: que en todas maneras quando el campo se ara quebran: y desmenuzen los terrones si algunos se leuantaren. Parece me a mi que allende de aquestos quatro prouechos: que el arar o cauar trae segun el Crecentino: que avn ay otros dos que son mas: o alomenos tan principales: el

vno es matar la yerua la qual si mucho cresce quita la substancia a las otras plantas: derugalas y abogalas: y avn mata las del todo. El otro es: que se molifica la tierra y se para bueca: la qual si estãdo mucho tiempo sin labrar estãra muy tiesa: y por esso auisè el labrador que en tal tiempo y con tal modo y fazon labre y are su heredad: que su trabajo aya todos efectos: porque muchas vezes acontese que muchos no sabiendo las maneras èl arar: o cauar: en los tiempos propios para ello: lo vno trabajan en balde: y lo que es peor: que echan a perder sus tierras: y porque para bien bazer: no basta reprehender sin enseñar como columella dize: por ne todos los auisos y reglas de los agricultores: el Crecentino Columella y paladio dicen que la tierra se daña mucho si la aran o cauan muy seca: o muy mojada: porque la que esta muy mojada si asise trãbãzese barro y lodo: y en lugar de parar se sofoca bueca: y muelle tozãse dura y muy impedernida: que queda rebatida por algunos años: y si entonce se sembrar: pierdesse la mas simiente: y la q̃ sale ni sale tan presto: ni tambien y cria se mal: y la tierra como vire queda mal cogida por assaz tiempo: mas si esta tierra muy estercolada no se rebate avn q̃ se trãe muy mojada: y la que esta o muy seca: o balluido poco sobre ella: labrase con doblado trabajo y costa: y avn dize que pierde mucha parte èl fazon: segun testifica Columella: y avn porque tres años no torna en si: por donde concordan todos estos auctores: que entonce se a de arar o cauar la tierra: para que biẽ fructifique: quando el arado o açada no le uentan grãdes terrones: porque esto por la mayor parte viene de sequedad: ni tan poco quando el açada o arado andan embocados en barro: o açada el labrador sino quando la tierra se le uania menuda como arena: y si le despierte facilmente de la berramienta: y porque en todo campo para que en el año siguiente se aya de sembrar: es necessario se apareje segun

quiere su manera: y si el año ante alicua
do fruto en aprouebandose del rastro:
jo segun mas pudieren: deuen le quemar
y esto se baga en tiempo que no ande, vi
ento rezió: porque no lleue aquella paue
sa / o ceniza: porque aquella da mucho p
uecho ala tierra: ni baga bolar el fuego
dónde baga daño: mas quando anduie
re vn año: suauete: que ayude a andar
aquella flama / la qual se deue encender
de aquella parte donde el año viene / lo
qual se ha de hazer de la misma manera
en las roças. Item deuen de mirar: que
ses en tiempo que ay a tales nuues / obu
idades y sublados que presto se crea
ser la pluuia / porque despues que el tal
rastro / o roça se aya quemado el agua
que sobruinire meyle muy bien la ce
niza con la tierra / y la adobe / y desubstā
cia. y mucho querria si fuesse posible
que todas las tierras en que hau de sem
brar pan se quemassen quando las yeruas
están secas / por quemar las simientes
dellas que no nazcan despues: porqueno
aboguen los panes. y a mi pareçer
de muchas causas que dize Vergilio en
su Georgica / porquē el quemar aproue
cha a las tierras: dexo la principal / y
creo yo que es muy mejor: porque la tra
yze de las yeruas / y plantas / y todolo
de mas se baze ceniza: con la qual (si bi
ense encozpora) muy bien se estercola la
tierra / y por esto todas las roças / y mō
tes que son para pan / y ayn tambien pa
ra yerua se deuen quemar como arriba
dize. Basto tomando al modo del arar
es muy bueno despues d auer quemado
el tal rastro / o roça: arar lo si a llouido
o si la tierra está húmida: porque en aquel
tiempo es muy bien arar: mayormente
en las tierras gruesas rezias húmidas:
como dizen Theophrasto / y Marron /
que con el calor es muy mas fructuoso el
arar y mas prouechoso: digo. en tiēpos
que baze calor: porque entonce en todas
las tierras (y es esto mas necessario en
las gruesas) con el calor se encienden das
los yeruas / y sus rayzes. y dize el Theo

phrasto: que las tierras flacas sueltas: y
ligeras: se ban de arar en el inuierno / lo
vno porque la poca substancia que tienē
no las desleque el muy demasido sol del
verano: lo otro porque muy mejor pue
dan (por estar aradas) embucir el agua
y humor del inuierno: mas si las tales tie
rras gruesas que auemos dicho despu
es de auer segado: no se pudierō arar an
te de la sementera: ayn es muy bueno dō
pues que la yerua este nascida ararla /
porque con el arar / y con los yelos que so
breuienen: toda la yerua se seca de raíz
y perece: y por esto toda tierra que tiene
yerua se ha de arar en inuierno: quando
se esperan presto los yelos: y en verano
con el sol y calor: y en el tiempo que las
yeruas an ecchado simiente: digo antes
que la madure nī sazōne: porque entonce
mas se rie sembrar las yeruas que de ltru
yrlas: y es menester que tantas vezes se
aren y den bueltas quantas se tornaren
a enuestr de yerua: en especial si son tier
ras rezias y fuertes: porq las tales mas
vezes quieren ser remollidas que las su
eltas y no berruosas: y asisto dize el Cres
centino / y aproua la experiencia: mas las
tierras sueltas / muy arenosas / y flacas
que no nenen tanta substancia basta que
se arendos vezes: la vna a la primera
y dize Caton que esto sea quando los pe
rales florescen: y segun Plinio haufede
arar otra vez antes de la sementera / de
forma que las tierras gruesas quieren
tres rezas al menos: y con el sembrar q
tro: y esto es lo que dize Vergilio. Quar
to si sulco: esto es en las tierras rezias:
y no se marauille ninguno que tantas ve
zes sea necessario arar: que ayn segun
Plinio dize en Toscana ay tierras tan
rezias / y tan llenas de yerua que antes
que las siembren las aran nueue vezes.
Basto tomando a proposito las tierras
rezias por la mayor parte quieren qua
tro rezas. La primera ha de ser vn po
co antes / o despues de la sementera: y es
tāse llama alçar / o baruebar. La segun
da a la primera: y esta se llama binar.

Libro primero.

q quiere dezir segundar: q viene de bis e latin: que quiere dezir dos vezes/ por q ya van dos veces: y quado las tierras rezias se binan: las que son ligeras si noba sido arada: se pueden baruechar: y avn vn mes antes por que resciban bien todo el humo: que les es necesario: alterciar: que a desfer no muy lexos de la sementes: rase a de echar el estiercol: si la tierra/ y ayze lo ba menester: porq emonce lo cubra el arado: y dize si ba menester: porq alas tierras calientes y secas: no les es necesario: como a las frias y humidas: que se riegan: y el estiercol ba de ser vie jo podrido y esparzido en menguante: y dize q assi no cria tanta yerua: y avn dizen q ninguna: y deue locubrir luego: por que el sol no de lleque la virtud: como adelante se dira mas por estenso: digo que esto de echar el estiercol: no sea si fer pudiere mucho ante ola semetura: porq el estiercol no pierda su fuerza: y en lugar de emplear la en criar el pan: la aya antes echado en criar yeruas inuitiles y danosas: y no aproueche sino que antes danse al tiepo de la necesidad: porque al tiempo de la sementura la tierra este muy mas buca/ fosa/ y muy mollida: y el pan echara mas bondad a las rayzes: lo qual no baria si estuvielle dura/ y empedernida/ es necesario que alterciar impriman/ y binsquen muy mucho la reja: porque el sulco salga muy budo: y si el campo fuere muy leros: y por el grande trabajo no puedē llevar el estiercol: deuen de procurar que ouerina alli algun ganado: como son cabras/ vacas/ o ouejas. Mas tornan do al arar han de mirar que en tal manera queden los sulcos espellos: y guales que apenas se pueda conofcer bazia do de aseydo arado: y miren muy bien el sulco que quede bien bondo: por que la tierra q esta en lo bajo salga arriba: y semeze bien lo vno con lo otro: y assi frutificara muy mejor: y por esso deue el que ara imprimir mucho la mano del estua: y a esta causa Columella donde applica las disposiciones de los cuerpos a los exer-

cicios del campo: dize que para arar ha de ser los bombres altos de cuerpo: por que mejor puedan ensenorear: y distribar en el estua: y esto es lo que dize vergilio arator incurtus. Deue el q ara de tract vn puñal consigo: porq muchas vezes aran entre rayzes: para que quando clara dolcuantare o se muere en alguna rayz la corte: porq los buyes al tirar no resciban dano alguno. Item dize Columella que el sulco no sea muy largo: ni muy corto: por que en el largo trabajan demasiada y se cansan: y en el muy corto en bar las bueltas rebueltasse mas la tierra y pierde se mucho tiempo: dize que en las tierras grueltas y duras se a el sulco de. cxx. pies y en las flacas sueltas y lunanas pueden ser mas largos: tambien ba de ser corto en las tierras que tienen matas y rayzes que en las que estan desbaracadas pueden bazer con meno: trabajo mayor: carrear: deue asimismo el labrado: llevar el sulco entero y quado mas pudiere le se q de rebueltar deuen parar vez alguna en medio del suelo sin necesidad: porq los buyes no se abezan a parar: porque los animales irracionales piensan que lo q vna o dos vezes les baze bazer: q aqlo ban de bazer continuamente: y si el q ara dos vezes se pa el sulco: auezase los buyes a parar alli en aq lugar cada vez: por esso: so lleuen el sulco entero hasta el cabo sin parar: y alli ante q den la buelta dexen tomar vn poco de buelgo a los buyes: entre tanto q desemboca el dētal con el arrejada: y assi los buyes rebazen la fuerza y buelgo: y cō esperança de aqlla buelga corren mas psto: y o mejor gana: y con mejor alieto/ el sulco sigue: y trabaja mejor: y el trabajo no se les haze tan graue: dize mas Columella q las tierras q son fuertes y rezias no se aran tō bien cō mulas como cō buyes: porq ellos van con mas tiento: y con mas fuerza: y assi es la verdad: que en todo es mejor laborar de los buyes: q la de las mulas: mas si la tierra es suelta/ rase de se mbaracada grã delabor: es la de las mulas: por q trabas:

san mucho: dize mas q̄ el q̄ ara no dueue
de y por lo arado. y esto seria dañoso
porque lo arado se rebollarie: saluo por
que mejor lleua el arado: y cō mas fuer
ga le imprime: y esto va ser el q̄ ara vere
cho: o biquierdo. Y tē tornando a ablar
al tiempo cōuenible de arar: dueue de mi
rar el prudente labrador: que en las regi
ones o tierras calientes: los efectos: y o
bras del verano: y sus p̄piedades: comi
ençā antes q̄ en las frias: como en las tie
rras frias el inuierno comienza a bazer
su operacion: primero q̄ en las calientes
por ende prouea y mire como cō prudē
cia le rija y aperciha: digolo por q̄ en las
tierras calientes: dueue arar poco despues
de nauidad: o casi por aquel tiempo: y ē
las frias por Barçor: esto se cūede q̄n
to al baruechar: y esto es lo que dize ver
gilio. Etrenouo: te. porque en las vnas
es vn mes: y en dos verano antes que
en las otras: como Plinio dize. Y ten di
zen que es bueno arar quando haze viē
to gallego: porque este (segun los mas
agricultores dizen) da grande tempero
a la tierra: que entonce se abze y comien
ça a andar: segun que Barron afirma en
principio de febrero: y dura hasta ē fin
de Barçor: y en que en otros tiempos
del año corre este viento: no es tan con
fino / ni tan prouechoso como en este tiē
po que he dicho: y si no es grande necesi
dad: no dueuen abzir la tierra quando an
da viento: eiçgo: como Plinio afirma
y con mucha razon mayormente si es ē
tre vides: o arboledas por que a queste
viēto con su estre meada frialdad: y seque
dad: es muy contrario ala lauo: de la ti
erra: saluo en tierras que quierē matar
la yerua: que a esto solo aprouecha que
se conejarar: o cavarle descubren las ra
yces de las plantas: y vides: o arboles o
qualesquier que sean: luego con este viē
to se quemau: y se destruyē y secan: y por
esto es mejor bazer esto quando gallego
o abrego buelcū: porque aquestos vien
tos por ser calientes y humidos no sola
mente no: q̄ntan mas ay n segun afirmā

el Crecentino: dan mucha substancia: y
sazon ala tierra: y pues he dicho assi bre
uemente de los tiempos conuenientes al
arar: tornare a balar en la manera. Si
son laderas ban de lleuar al traues: por
que si se arase de alto a baxo: lo vno seria
grande trabajo a los bueres y persona: y
ayn muy dañoso: y quedarian muy can
sados sin bazer tanta lauo: y lo de mas
seria dañoso ala labor y tierra: por que
quando llueue mayor mēte si es agua re
zia o turbiones: por ballar los sulcos o
rechos de alto a baxo: no para el agua
ni van tanto humo: sino vase por el sul
co a baxo: y ay n lleua cōfigo la mas sus
tancia y virtud de la tierra: lo qual no ba
ria tan facilmente si los sulcos estuue ē
atrauclados: y ay n que parezca ser aqui
sin proposito: quierō entre xerir aqui vn
auiso de Vergilio: ya vn quasi de todos
los agricultores: y no es sin proposito
en la verdad: porque es muy prouecho
so: y ay n necesario: y donde quiera ca
be y se puede desir: y es lo que en nuestro
castellano dezimos q̄ quien mucho abar
ca poco aprieta. Digo y dizen que el la
brador: ni ninguno no se ponga a labrar
mas de lo que muy bien pudiere labrar:
y grangear: que mas frutifica vna hue
bra biē labrada y sazónada: que tres co
rridas: y aburradas: mas frutifica
vna boze o vna bien tasiu: ni tampoco
viñientes labrada: que quatro no tã biē
becbas micuradas: y no puede ser de o
tra manera (si no es acaso) sino que lo q̄
es bien becho luzga: y aproueche muy
mejor que lo contrario: y por esto ningu
no se dueue si es sabio estender a mas de
lo que muy bien bazer pudiere: y por q̄
(como arriba dixē) es la principal labor
del campo: digo en la grangeria del pã
dueu mirar que los sulcos vayan siem
pre muy juntos: y no quede entre sulco
por arar: o como los labradores dizen
pece: o loba: pue de y ay n dueue exa
minar (de mas de lo que la vista declara y
conosce) si queda molido todo y no ou
ronada: y junto yn sulco con otro mēte

do por los sulcos vna vara al traues \ q si passa todo esta mouido: y si para queda cubierto de tierra: y por mouer con el arado. O quantas ruyndades destas a laben y hazen los moços: van tarde ala labor: andan floxos: cubren los entrefulcos de tierra: y assi queda por bazer. Y si siempre deuen arar en eruz digo que vna reja corte a otra: y que el binar vaya al traues: de como se baruecha: y el terciar al traues de como se bino \ y el sembrar al traues de como se tereio: que siempre la reja que van corte al a que passo: y assi nunca queda tierra por mouer: y en toda manera de arar o cauar se procure en quanto ser pudiere bazer en tal tiempo q la yerua muera: y la tierra quede buca: y fosa y no rebatida: esto baste quanto al arar y sus tiempos. Quanto a los bues y es: dize Columella que es mejor vñr a los pescueços: que no a la cabeça \ o cuernos: porque con mayor fuerza dize que rompen la tierra: porque con todo el cuerpo tiran el arado. Barauilla me y o del que diga tal cosa \ pues fue español \ y sabia que los bues de España por ser muy grandes tienen grãde fuerza en las cabeças: y pueden traer muy bien los arados. Allá en Francia: en Italia: que son los bues pequeños: y tienē los cuernos menudos: y flacos: tiene estomas lugar no en Castilla: ni en Andaluzia: ni en tremadura: donde son tan grandes que qualquier cargo pueden muy bien traer: vñidos a las cabeças: y Plinio dize q para arar an de ser los bues vñidos muy fuertemente y muy apretados: que lleuen altas las cabeças: lo qual no podria ser si al cuello los vñiesse: porque las colleras an de ser floxas: y los que traen colleras pueden traer las cabeças altas \ o baxas como quisiere: y por esto es menester que el que arare cō colleras ora sean bues ora mulas: les pongan bogales: esto se enrienda si aran en lugar que pueden bazer dafio: como son viñas arboledas: y entre otras plantas / por que no bagan dafio: lo qual no pueden

bazer assi los bues: andando vñidos a cuerno: sino quando paran. y tem el que collera vsare deuen mirar que lea algo floxa no venga apretada con el cuello \ no sea aspera: porque no desluelle el pescueço. Dize mas Columella: que quando los que aran con collera: vinieren al cabodel sulco: empuxen el arado cada vez baxia delante: porque la collera se aparte de donde viene: y lo que poco a poco se escallenta \ desta manera se escirie: por que si por algun grande espacio de tiempo esto assi no se biziesse: escibiria aq̃el la parte grande calor: y despues baxia el frio mas impetioso: y d̃ allí viene que se binchay se desluelle: y otras enfermedades malas: y muy dificultosas de curar. Y tem conuiene que en desuñidolos no los veren apartar: antes que los frien las cabeças \ rostros \ pescueços \ y principalmente los lugares por donde ban seydo vñidos: porque de mas de ser les esto a los bues es muy agradable \ y bazerlos mas domesticos y mansos es muy bueno y prouechoso. y avn dize Columella que quando los desuñieren les tirena fuera el cuero que esta comprimido con la carne: assi en la cabeça del yugo: como en el cuello de las colleras: porque de otra manera se les baxen muchas llagas mayormente en el pescueço. Al se de bazer a los bues quama piedad pudieren: porque avn que de otras animales muchos nos ay udamos y aprouechamos: ninguno ayuda a los boudes tanto: ni es participe de nuestro trabajo: ni alguno no es tan prouechoso como el bucy. y porque adela me hablando de los ganados: se a d̃ hablar de ellos mas a la larga: deare aqui de hablar de ellos y dire primero del sembrar: y ante todo que tal a de ser la simiente.

Capitulo sexto que tal a de ser la simiente.

Er. li. li.
ca. xxvii
Ger. li. i.
Georgi.
c. r. c. xv
Coln. li. i.
capit. r. i.
Plin. lib.
viii. ca.
xviii.
Ec. l. iiii
causarú
Paladi.



El blan estos autores. Er. c. xii. Ger. l. i. c. i. v. Georgi. c. r. c. xv. Coln. l. i. cap. r. i. Plin. lib. viii. ca. xviii. Ec. l. iiii. causarú. Paladi. ra sembrar: e para ello apartada: por que la que de mas de año passa no es tal y la de dos es muy peor: la de tres muy mala: e la que de alli passa es vna muy esteril: hablo del trigo: e centeno: y ceuada a algunas legumbres que otras simientes ay que por ser viejas son mejores: de las quales quales son tratamos adelante de cada vna en su lugar. Item sea la simiente de qualquier genero que sea: muy granada: muy llena: muy pesada: no arrugada: no bu midani molada: el grano lleno: duro: pesado: seco: sea limpio de qualquier otra simiente: y yerva: y si ser pudiere que grano a grano fuese escogido. En el trigo el grano sea ruuiro: si no es de casto de ser blanco: o candeal: avn que en esto es bueno que tire a ruuiro y que partido tenga tal color: dentro como parece de fuera: que parezca ambar no este barinoso: sea de buen olor: antes troxe: alta y zofa: que de silo soterrado: e si es de silo sea enxuto y no mucho nê po: e tenido en el: no sea gorgojoso ni carcomido. Dize mas Columella que es bueno que quando la bera se ventila: digo que quando el pan se limpia: que entôce escojan la simiente: dello que cayere mas al fondo del monton: por que lo tales mejo: por ser mas pesada. Tambien se puede escoger en vn barnero trayendolo al derredor: porque lo vano y mas liuu: no queda se encima como la paja: e lo pesado va lo baro: e asilo pueden apartar y escoger. Et así puebo auiso: qmire quando vn grano nascê muchas el pigas: deuê pues escoger las apte: y limpiar las possi: e si sebrar por si fâto ala baya: y otro año sebrar otro año. Podráy a tal qntidad de tã buena simiente: sembrar mas en gruello: e no puenfe alguno q esto

tal sea poquedad: de mirar en tal menudencia de simientes: que auiso son de singulares varones: e quien delas menudencias baze poco caso y las estima poco: a las vezes por aqlo: no alcãa las mayores y ballase buriado: mayormête en estas cosas: qm parã perjuizio: mi deserra y como en los animales buscamos buena casta: como e cauallos: perros: toros: y los b mas: porque no baremos otro tãto en las simientes: pues esto no daña antes aprouecha al anima y cuerpo. Item la simiente sea todo vna: no mezclada: digo q sea la simiente q sembrar e en vna baya: toda vna: esto digo por q ay algunos q quando temê los años auellos: mezclan muchas maneras de trigos: cãdeales: trecheles: derraspados: e otros q ay: e avn cêtenos abuelos: baziêdo o todobello vna necia cõfusiõ: por q lo vno o otro acierte: e avn si el año fuere prospero qto da crece y grana bien: am pareçe: no se a otros lo que les pareçera: e temito lo ala experêcia: mas digo y afirmo qno es buena tal mezcla de simientes: que justamente la podre llamar el cbaoto: confusiõ del ouidio: y termina po: por mejor: y a q quierã para la seguridad: juntamête sebrar muchas maneras de trigos: porque si no acertare todo: q acierte lo vno o lo otro: bazer girones en vna baya: q otros llamã en miel gao: o que vaya sembrado agirones: de esta manera mezclar: e podra segar cada casta o linaje possi: avn qã poco esto no me agrada mucho por q cada linaje de pan quiere differête manera de tierras: q lo trechel o ruuiro quiere baros liuos y tierras gruesas: lo arispico alto: lo candeal o derraspado tierras humidas y mas liuanas: e por esto deuê sebrar cada cosa possi en las tierras qles sã appiadas. Item sea la simiente toda vna no mezclada: digo o vna tierra nascida q la q es o diuersas tierras: mayormête si fã differêtes: vna nasce âtes q otra: y se seca la vna antes q la otra: qero desir qno nasce: ni crece: ni se fazona y gualmête mayormête si fã differêtes e linaje de panizos.

Libro primero.

Item a de ser la simiente nascida en tierras semejante a la en que se a de passar y sembrar: de caliente a caliente: de fria a fria: de seca a seca: de templada a templada: de humida a humida: y assi de todas las otras qualidades: o a mejor qualidad de tierra: en tal que la diferencia no sea mucha ni demasiada: porque la mucha diferencia: fuele hazer mucho daño: y si es de muy fria a muy caliente: de muy gruesa a muy flaca: de muy humida a muy seca: o por el contrario: haze mucho daño y no succede tan bien. Mas quando se procura que en quanto pudieren siempre pasen las plantas o simientes a mejor suerie de ayre y tierra: digo mejor de donde se crió: y esta es primero: y no peor no de caliente a fria: no de temprana a tardia: antes a lo contrario: si es mejor. Si la simiente no sea de lugar humido porque en los tales mas presto se daña y corrompe la simiente: y en las tierras muy frias: flacas y de poca subitancia y virtud: y en q̄ se sembraren buen trigo: a dos años se toza centeno: que la ruy tierra conuierte la simiente a su natural: y lo mismo haze la buena: y por ello aproueche buscar siempre buena simientes: de buenas tierras. Item la simiente no sea de cretoso porque las mas vezes es vana: ni mezclada natural con forastera: como oize el Theophrasto: y oize el mismo: que sino ay simiente nueva para sembrar: si no vieja: q̄ es bueno examinar la primera: para ver si sera buena. Lo qual baran de esta manera: echale primero encima agua tibia no muy caliente q̄ si fuesse buuido q̄ maria la simiente: sino se a tibia: y si nasce (ayn q̄ no muy buena) sera mediana para sembrar: si no nasceren embien lo almolino: o aproueche de dello en lo que mejor pudieren. Deue en todas maneras procurar el labrador: buscar la mejor simiente que pudiere: lo qual a de hazer en todas las cosas: assi en semillas: como en plantas: como en animales: por que de muy buena simiente nasce muy buen fruto: y si alguna vez yerra alome-

nos no es por falta o culpa de la simiente y de la mala simiente nunca sale buen fruto: si no es por sobra de muy buen tiempo: porque qualquier mudança de la simiente siempre cresce con la planta que della nasce: como oize el mismo Theophrasto y lo muestra la experiencia: y oize el mismo que tal sera la planta q̄ nasciere: qual fue la simiente que se sembró: por esto bala de escoger: con las cōdicion es dichas en este capitulo. Oize mas Galadio que deuemos escoger de la simiente que en aquella tierra q̄ la queremos sembrar es mas prouada: responde: y acude mejor y pues ya tenemos llegada y escogida la simiente: pongamos nos a labrar: y con la gracia de dios encommencemos a sembrar.

Capitulo septimo del tiempo y autos del sembrar.



Elcho: y ayn los mas que en esta arte o agriculturaba blaron: alli舜es como Latinos / entre los quales fueron los principales Hesiodo y Virgilio: dixero que el labrador tenia necesidad de saber algo: y ayn mucho del mundo: del cielo: y de las estrellas: alli de las fijas como de las que llaman erraticas: y saber las influencias y propiedades de ellas: en especial para en el tiempo y manera de la sementera: porqueno ay duda: sino que es muy aueriguado q̄ las influencias de las impimen en la tierra variandolos años y temporadas: y nos años de vna miera: y otros de otra: y nos muy humidos y mojados: otros muy secos: y otros muy templados: y nos muy tempranos: otros muy tardios: y nos muy eleriles: otros muy frutiferos: segun que continuo por experiencia vemos: y si vda es la verdad que si el labrador pudiese alcanzar algo de aquella ciencia: le seria muy grande ayuda y prouecho: para saber las qualidades del tiempo: y venidero: mas como la podra alcanzar a saber: y quanto y rustico labrador: que ni ayn muchos grandes letrados o nuestro

Hecho
Virgilio
de orig.
Plinio lib.
xviii. ca.
xxiii. y c.
xxiii. y
lib. xviii.
ca. xxi.
Ere. li. ii.
c. xxi. ri
ca. xi. y
xxi.
Psal. li.
capit. xxi.
Eol. li. ii.
cap. viii.
Eol. li. ii.
causor. ii.
Adag. on
Ere. li. ri
cap. viii
Hecho d

tiempo, y muchos medicos que de ciencia pre sumen y se alaban: y a quien esto mas perteneciese saber: y le tocca y n no cono cene este nombre de astrologia: ni a vn bazia donde se muere el cielo: y coto do esto dije mal de ella: es vicio de los ruy nos de dezir mal de lo bueno: y siempre ve mos que no dije mal de las ciencias: si no el que no sabe nada de ellas: y bueluo al proposito: es cierto muy dificil y a vnté go lo por imposible: mezclar (como dice Plinio) tan alta y diuina ciencia como es el conocimiento de las estrellas cõ la rusticidad y groseria de los labradores: mas por q̃ uo quede del todo el elibrio de pojado de algo desta facultad: pome al delante en el sexto libro: algunas señales de los tiempos venideros: digo dlos ay toso: sereno: luminoso: humido: y seco: muy faciles de entender: segun las enseñan estos doctos: a singular es varo nça: poniendo primero otros auisos cõ uinientes y necesarios a la sementera. Quando alo primero este auios tenga cõ tinuamente el labrador: q̃ entodas: o en las mas cosas de que multiplicacion se espera: assi como en sembrar: platar: en gerir: y otras semejares: todas en quan to pudiere las paga en creciente de luna: y ayn en principio de creciente: porq̃ la lu na tiene dos quartos de augmẽto: o cre cer y otros dos de dimuniciõ: y en los p meros ayuda a criar y en los otros dos segudos a cõsumir: como dice el Crece tino: y el primer quarto abũda de callẽ te: y humido como las personas iouenes cõ lo qual las simientes y platas mas cõ prebden y crece: q̃ cõ lo callẽte y seco qual es el otro segundo quarto: y en los otros dos quartos de dimuniciõ: es fria y humida como son los viejos: y esto es mas necesario ayn en las simientes que no en los arboles: que si los arboles se a trincã en fin de mēguante de luna: y o dia que es ala tarde: prendẽ muy bien porq̃ gozan de toda la creciente para crecer y llevar la perfectiõ dela menguante: pa ra ser mejores las posturas: mas no es

assi en las simientes que auiene que por esta causa: muchas simientes que en mē guante se siembran: perecen y se pierden: y si uacen no son tã buenas ni tan medra das: ni tã prouechosas como este voto: dice. En esto de sembrar en creciente de luna cõ cuerda Plinio y el mismo Cre cẽtino y lo toina a dezir como precepto muy principal: y Paladio lo dice en dos lugares: replicandolo como cosa digna de notar y ayn de siodo dice que en nue ue y treze de luna son buenos dias para plantar arboles y nobuenos para de rra mar simiente: como parece por las razo nes naturales: q̃ trac yuã pico cõdemi randuland: yaron entodas las ciencias eminētissimo. Ytẽ dice el mismo Cre cẽtino que es bueno sembrar allende de es tar la tierra humida: quando baze y n tie po blando callẽte: porque segun dice pa ladio: y manifesta la razõ y experciã el calor abre y despierta la simiente para que nazca: y en ninguna manera deuen sembrar quando baze grande frio ni ye losi la necesidad no lo demãdare: ni q̃n do anda yn dẽtemplado ciẽro: porque la naturaleza de este ayre es ser muy frio porque viene de regiones muy lejanas del sol cubiertas de nieue: y es frio muy dẽtempladas: y como dice Plinio la na tural eza y propiedad del frio es cerrar y tupiar los poros de la simiente y tierra y endurecerlas y empedernirlas: por lo qual el calor no baluega a si presto pe netrar y mouer la virtud natural: a que obze en bazer nacer: y por esto acasce muchas vezes que estãdo la simiente mu cho espacioso en semejare ni po la tierra cõ el mucho bõor y poco calor se pudre y aboga: y si nace es a mãchones: y no tan buenos: por esto Columella a cõseja q̃ quinze dias antes de la buma: y quin ze dias despues ni aren misme mben: sa lo sino fuere por grandissima necesidad: esto es por los grandes frios: y yelos q̃ entonce baze: y verdad sea que esto no a tanto lugar: en las tierras calientes o tẽ pladas: como en las frias: cõ todo esto si

Lib. iii.
cap. x. iiii

gasia porq̃ si fiēbran tarde es mas cō ne-
cessidad q̃ de voluntad: y la semētera a tē-
prana porque quasi todos los años sale
buena: el año q̃ sale algo salta y auiesa en
gasia: y si el entendiera y endereçara a q̃
lo q̃ otro en fauor dela semētera tardia:
no mādara sembrar temprano y auu en
poluo sin llouer: doo dize q̃ si la pluua fue-
re en el otōño tēprana: q̃ luego en ceñau-
do de llouer siembrē: y q̃ si tardare la plu-
ua que siēbrē en seco sin temor: porque
el agua es natural a venir presto: y proli-
gue diziendo q̃ la simiēte que assi en seco
se sembrare: en la ra no menos guardada
so tierra q̃ en el albolio: y q̃ sobre
uiniendo agua: q̃ luego sale lo sembrado
tan grande como si de algunos dias an-
tes ouiesse nascido: y pa esto aproueche
estar la tierra muy labrada: y muy bues-
ca y mollida: porq̃ la q̃ assi esta guarda-
da y cōseruē mas el humoz: y tēpero que
rescibe segun dize el Lbeo. que pa e dōfer
uar el poco humoz: es bien arar: o cauar
la ttra muebas vezes: y la tierra q̃ anda
bien metida en lauozes facil de romper
al tiēpo dela necessidad: q̃ si tōto como si
ouiesse llouido: y ay otra ventaja y pue-
cho: q̃ la tierra q̃ es biē labrada siempre
puesce q̃ paga y agradece el biē relee-
bido: y responde con mas fruto y mejor
¶ y pue: que breuē mēte he dicho del tiē-
po dela semētera: es menester poner la
manera del sembrar. dize. q̃ si. e dōuē
al q̃ ba de sembrar cebar y esparzir la si-
miēte y gual por toda parte no mas auu
cabo q̃ a otro: lo q̃ lbara bien si la mano
que esparze la simiēte anda y gual con el
paso: la mano derecha es el pie derecho
y es menester q̃ haga buen fuleo bondo:
y q̃ cubra biē la simiēte: porq̃ la q̃ descu-
bierta queda no solamēte se pierde: mas
auu la q̃ piera de si: y pierde se el trabajo
y la simiēte y el fructo: y por esto dize.
Lbeo. que mas fructuoso es sembrar ra-
la la simiēte y cubirla biē q̃ cebar mu-
cho: y espesso: y de ararlo mal cubierto: y
mētra mas bondo va el sulco: mas bon-
das y gualas rayzes: y assi cogēte tienen

mas humoz ala primavera: y el que sem-
brare la dera: abonde quāto mas pudie-
re la reja: porq̃ la simiēte quēde muy cu-
bierta: porque muebas vezes ay rejas
pluuias: y turbiones: y en las laderas lle-
uante la sobre baz dela tierra: q̃ sino esta
muy bonda la simiēte: o queda descubier-
ta: o se lalleua el agua consigo. Assi
mismo es necessario saber q̃ medida de
simiēte le cōuiene a cada sierte de ttra
y en el numero y quātidad dela medida:
ni estos doctores son e dōrdes: y auueo
mo parece por. Colu. no se puede dar ci-
erta medida: y por esto dan todos vn au-
so e dōforme araz y es segū el Lre cōtino
proporcionar la medida dō la simiēte ala
virtud y qualidad dela tierra: q̃ en el teru-
fio si la o ba dōfer la simiēte mas rala que
en la tierra q̃ tiene medianā subtaneta y
virtud: y en esta tierra medianā mēte sub-
stācia o ba dōfer la simiēte mas espessa
y ē la tierra que es gruella pue: tiene vir-
tud: suficiente: simiēte barta e dō que no
vaya tan espessa q̃ vna abogue a otra al
nacer: ni por la espessa simiēte se limpida
el abijar de los bijos q̃ ceba la mata des-
pues: miren que todas las cosas quēre
el medio y assi no cebaran a ningun gene-
ro de tierra mas carga: ni menos dela q̃
buenamente llevar pudiere: mas de las
tierras nuevas quēre la simiēte mas ra-
la: porq̃ en ellas ceba mayor cepa: y en
las flacas vnde en cepa poco: y en las cā-
sadas quēre mas simiēte mayor mēte si
es semētera tardia: y la semētera rala tie-
ne lugar de cepear mas: digo de bazer
mayor cepa y mas bijos. En los genes-
ros de los panes: lo candcal y lo desras-
pado: no se quēre sembrar tan espesso cō
mo lo trechel: porq̃ ceba mas bijos y por
ello bā dō considerar la virtud y fuerça dō
cāpo: y tūbiē el gēnero dela simiēte para
no errar: y pa todo esto es necesario q̃
cada vno conoze a biē de que qualidad
y virtud son las tierras q̃ poseen allēde
de otras necessidades q̃ adelante vera.
Et dize Plinio q̃ quādo la semētera es
tēprana: ouen cebar la simiēte mas es

do: dize mas virgilio q̄ es chual de buen año q̄ndo los almédros cargā biē de almédros: y siēpre deuē mirar los labradores si fuelē ser lluuiofas y bumidas o secas las tierras en q̄ labras: por q̄ vn as rigides ay en q̄ llucue mucho: otras en q̄ llucue poco: otras dō de nūca: como en thebas y egypto: dō de es como mar auilla si llucue: segū herodoto dize: digo esto pa q̄ si son regiones bumidas y lluuiofas siēbrē altos y laderas: y si en turras siēbrē llāos y valles: y si son sublofas: siēbrē altos: y si son comunes siēbrēn de vno y de otro avn q̄ comū mēte vemos que en epaña antes dō años aduerfos por falta d'agua q̄ por sobra: por q̄ por la mayor parte es mas seguro sēbrar llanos y baros: saluo si como dize las tierras sō bumidas: y q̄ en q̄liere estar seguro siēbre dō todo: no lo lamēte en diuersas māeras dō sitios: mas avn ē lugares apartados por las auēdas y tēpestades: q̄ fuelē venir muchas vezes

Ca. viij. en q̄ se muestra q̄ manera de si mēte pertenece a cada suerte de tierra: **Q**uāto alo primero todos sabē q̄ ay muchas mancras de trigo: y oiffē rētes fuertes de ceuada y/o en el centeno basta agora no conozco mas de vna manera: mas todas estas fuertes dō pā no se criā y gualmāte en vn linaje de tierras: y por esto es necesario appriar a cada tierra la simiēte q̄ le cōviene: dō trigo ay muchas diuersidades: y avn en muchas ore gides ay vn trigo q̄no lo ay en otras ni es co noscido: ay trigo trechel q̄ llaman y. li. viij. ruuiō: esto es lo mejor de todo asien pe de. la bis so como en pūision: ay otro q̄ llamā arispucto: y esto es muy vezino al trechel: ay trigo blāco a cādeal: ay dōrraspado y tres mēfino: lo trechel o ruuiō cresce biē en tierras llanas: callētes: gruēllas: no bumidas ni vmbrias: por q̄ ello es dō su calidad algo humido: yo no digo q̄ esta suerte dō pā no se cria en otras trās: mas digo q̄ en estas tales se baze muy mejor: por q̄ si el se linaje dō trigo sēbrasse en tierras muy frias y liuianas: auēdo esto menester mu eba substācia y calor: ala pīmera vez q̄ se

sēbrasse saldria muy mal grano: y ala segūda puro cēteno. Lo arispucto: es asfi q̄ quiere tōbiē tierras gruēllas: y muy buenas: y si las tales se ballasen cuestas y altos alli lo deuē sembrar: por q̄ muy mes for se cria en ellos q̄ no ē los valles nillas: parece q̄ se buelga cō el ayre: buye dōlugares vmbrios y bumidos. El trigo blāco o cādeal (cādido en lēgua latina es lo q̄ en nro castellano dezimos blāco) este sufre mejor: tierras liuianas: frias: vmbrosas: bumidas: digo mejor q̄ el trigo trechel: y por esto siēbrā esta māera dō pā en algūas serranias: no digo y o q̄ se baze aq̄ mejor q̄ en trās gruēllas: mas digo q̄ se baze biē y sufre las trās q̄ be dicho y desta suerte es el trigo dōrraspado y estos panizos tienē la camisa dō grāo muy gruēlla: y avn de muchas couerturas: y por esto el yelo y frio no los puede asfiar como al trechel q̄la tiene mas dō ga dā: los blācos q̄erē trās mas frias y bumidas: y avn mas sueltas: toda manera dō trigo (si muy gruēlla es la tierra) nasce muy biē: y dō muy buē grano y muy lleno y pesado: digo mas pesado y substancio so q̄ en las trās: liuianas: mas por q̄to dō los terruños no sō de vna calidad: q̄ vno es muy bueno: otro no tal: deuē el labrador appriar asus trās aq̄lla simiēte q̄ mas les conuiene: y en esto mire lo que mejor acude en aq̄las trās: segū lo mostrar el a experēcia: y por q̄ el cādeal o dōrraspado tienē la caña mas tiesta y dura: no tāta boja como el trechel (q̄la boja baze peso y caer y podrir) por esto dōmas dōlas causas suso dichas es cōsumiēte pa las tierras aguanosas: bumidas y lluuiofas: y desta el pectie es el trigo tres mēfino y avn q̄ segū diz Col: el tres mēfino es manera dō simiēte aptada: dō los otros trigos blāco o dōrraspado: por q̄ si aq̄llo q̄ se siēbra en pūncipio dō verano se sēbrasse por el otoño: dize q̄ sin vuda nacerie mejor: y acudirie cō mas fructo: y dize q̄ la simiēte del tres mēfino: sea cādeal o dōrraspado y no trechel: por las razones suso dichas y mas por q̄ el trechel se q̄re sembrar por

Col. li. ij.
capi. ix.
De la li.
capi. vi.
De la li.
xij.
ca. vii.
De la li. i.
y. li. iij. y
iij. y. iiii.
causarū
y. li. viij.
de. la bis
tozia. y.
lib. viij.
causarū.
De. li. ij.
ca. x. viij.

Libro primero.

el otoño y principio del invierno: ó mas ó menos las regiones cōperētes al pā tresmesino há de ser frías pluuiofas y ó muchas nieues y nieblas: porq̃ cō todas estas maderas de frío y húor: puedā resistir al calor: q̃ el verano viene y es natural: y esto biē mirado no es sino invierno q̃ mas tarda en regiones frías: q̃ en callētes: y cō este húor: y el calor del verano ayuda en breue tpo a crecer tãto como lo q̃ se sembrado entrado el invierno y allega ala cosecha o llo o poco mas: y dire de los tiempos de sēbrar el trigo tresmesino dize. Col. q̃ en las regiones q̃ son algo callētes sea o sēbrar por enero: y en las q̃ son frías por febrero. Pal. dize: cōviene sēbrar el tresmesino en lugares fríos y neuos o de poca fea el estio húido: o pluuiofo: porq̃ en tierras callētes o seca pocas vezes respōde biē: sino se sēbra por enero: o bebrero al mas tardar: q̃ sin duda esta es la mejor: y cōsta sō todos cōcordes en tiēdase callētes cō q̃ sea bumida: por q̃ estos autores usan dñe vocablo tepida q̃ q̃ere dezir tibio y tiene en si humor como agua q̃ sale en invierno ó los pozos: o fuentes naturales: o como la q̃ bañada en algūa valisja poco tpo al fuego: y porq̃ algūas tierras q̃ uison callētes m frías sino q̃ cōser bumidas son algo tēpladas en el calor: llama las tibias como son lugares húidos: entre sierras y valles. En estas tierras q̃ llaman tibias: oue ser la sementera del tresmesino en el mes de enero: y en muy frías por bebrero: y en principio de marzo: cōtal q̃ no pise el cōnocio q̃ es mediado marzo: y esto siēte Col. y lasimiete tresmesina q̃ tã tarde se sēbra: a b ser en trās frías: q̃ tēgan húor. Dize Plin. q̃ las trās pa lo tresmesino ó mas de las calidades suso dichas há de ser tierras sueltas y no rezias sino flacas y floxas: y cō esto conuerda Thec. por q̃ las tierras q̃ son gruesas en verano: luego se secan cō los soles mas q̃ las flacas: sino tienē húidad porq̃ las tierras gruesas tienē necesidad de húidad: pa q̃ en ellas se cric bien q̃quier plāta: y si estas se faltase luego pereceriē

aq̃llas plātas: o recibirē mucho dñitēto: y por esto vemos q̃ en los años q̃ ay se q̃dades mejor se cria los panes en trās lunianas y sueltas q̃ en rezias y gruesas porq̃ no há menester tãto húor. Thec. dize Thec. q̃ porq̃ lo tresmesino es de poca sra y zes y peq̃ñas y pocos pimpollos q̃ lo siembre espelso: ay cōtienda entre Plin. y Col. porq̃ col. dize coma arriba alegue q̃ la simiēte tresmesina no es simiēte propia: ni differēciada de los otros trigos: y Plin. escriue q̃ se engaña colu. y asī es verdad q̃ se engaña: porq̃ auer tresmesino y ser simiēte por si lo y no cōsta entre los agricultores: y lo q̃ es mas principal no lo muestra la esperēcia: q̃ es madre dñas y dades: y esta es propia simiēte de tierras frías y neuos: y en esto podemos cōsiderar la grā bōdad y puidencia de dios y darle grās por ello: q̃ a cada mēra de sēbrale a p pio aq̃llo cō q̃ pudiese medianamēte suplir la necesidad de cuyas fuesen pueyēdoles māt en mētos cōfortes alancec lidad o posibilidad y naturaleza de los q̃ en esta naciēte: y esto asī breuemente balte pa lo q̃ toca ala sementera del trigo. y cōple dñir de la cuada y centeno. La cuada se gū el Crece. se q̃ere sēbrar en tierras gruesas: porq̃ en las tales bara buē grano: grāde y biē pesado: cō tal q̃ las tales tierras seā sueltas: no lo dofas: ante se cas q̃ bumidas: porq̃ esta simiēte por tener la caña bueca: tierna: y flaca: y mucha boja: si cō el mucho vicio se echa no tiene fuerça a paleuātarse como el trigo: y porq̃ facilmēte se podrefece: se le cōtrario el buino: ó masiado: al simiēto rebuye trās ymbrias: y pōde suele auer muchas nieblas y rocio: porq̃ cō esto se suele asublar y el húido es muy mas cōtrario a la cuada q̃ a q̃lq̃era otra suerte de pā: por tener el grāo (segū dize Thec. y mātifiestamēte pesce) muy ónudo: y por esto es biē sembrarla ē cerros: y lugares ayzofos lo vno porq̃ allí no ay ó masiado humor: y no ay tãto rocio: como en los llanos. y valles: ay algūo: el ayze lo sacude luego del espiga: porq̃ si el rocio se escallēta se en el espiga

ga con el sol: o cō vn ayre callēte q̄ viene algū as vezes: luego la espiga se escalda y se seca: esto es lo q̄ los latinos llamā rubigo: y nosotros en castellano siuble: q̄ re (como digo) la ceuada enrras sueltas ay: o fasy: si fuerē gruesas: scā sueltas: y no humidas: sino enrras: en esto se dos los agricultores son cōtrarios al Cre: q̄ ellos dize q̄ la ceuada q̄ere trās flacas: sueltas: enrras: y ay: o fasy: y el dize q̄ a menester trās gruesas masentiēdo y o esto q̄ sea gruesas cōtal q̄ sea sueltas: y no humidas: sino enrras: porq̄ la ceuada rescibe mucho dafio cō el buino: si es d̄ maslado. Yrē dize el Cre: q̄ es bueno sembrar en valles: mas el Theo: dize q̄ se siēbre en altos por amor d̄ los siublos: los q̄les son mas cōtinuos en los valles: y llanos: q̄ en los altos: y cerros: mas si los valles sō ay: o fasy: y siublosos: como ay muchos creoy q̄ seguramēte se puede sēbrar ē ellos: esto se enriēda d̄ la ceuada q̄ sea d̄ sēbrar pa grāos: q̄ela q̄ es pa vcr de: y alcacer. otrareglase adēner: como adelā: se fēbra a se d̄ sēbrar la ceuada en tierra q̄ no sea barrizal: y enrruto: porq̄ pe resce en la siēbra en todo segū Cos: dize: y esta vetaja le tiene el trigo q̄ lo puedē sēbrar cō mas necesidad ē trā a lodosa: como enseña Pala: porq̄ en si tiene mas calor cō q̄ pueda v̄cer al frior: y mas fuerça pa salir: y ay dos suertes: o maneras d̄ ceuada: vnā llamā ladilla: q̄ es d̄ dos orde nos: y parese en el espiga al trigo: y tiene el grano mas lleno: y pesado: q̄ no la otra llamā Colu: v̄stica: o galatica: mas no se criā tā biē en las tierras callētes como en las frias: y humidas: ay otra q̄ es d̄ eq̄ tro: y ay n̄ otra d̄. y. ordenes: q̄ Col. llama cāterina: y esta q̄ere regiones mas callētes: y a vn Cre: dize q̄ toda manera d̄ ceuada sufre toda suerte de ayre callēte: ofrio: es manifestō q̄ cō yn̄ ofe criamuy mejor: en vn cabo: q̄ en otro. La ceuada segū dize el Theo: ecba abaxo muchas ray: es: esta es la causa: porq̄ quādo plā tā algūa postura pa q̄ mejor p̄da: y ar ray: guete suelcū poner en lo baxo jūto al

tr̄ oco y ray: algunos grāos d̄ ceuada: y por arraygar mucho la ceuada y ences par ecbar arriba muchos pipollos y por esto no se q̄ere sēbrar muy espesa: porq̄ a ya lugar d̄ mas brotar: esto se enriēda: si es la simiētera tēprana: q̄ la tardia q̄ere mas simiēte: porq̄ como v̄re se pierde mucha: y por esto es necesario ecbar mas simiēte: y en la q̄ se siēbra pa alcacer a d̄ ser la simiēte mas espesa: d̄c estar pa rala ceuada muy biē arada la trā a y buca: y muelle: porq̄ pueda ecbar algo bon das las ray: es: y si en el cāpo: o trās q̄ sea d̄ sēbrar v̄iere d̄ferēcias: q̄ero d̄ sir q̄ vnas sō trās gruesas: otras floras: o tras medianas: y ay valles y llanos: y cerros en lo meyo: y en los valles siēbrē el trigo: porq̄ segū el Theo: el trigo q̄ere ti erras muy subitācias: y en lo q̄ es mediano terruño ecbe la ceuada: cō q̄ rēga aq̄lla trā a las cōdicionēs ya dichas: en especial q̄ ni sea trās siublosas: ni humidas: m̄ d̄ de aya mucho rocio: y dize plu: q̄ la mejor sazō d̄ la ceuada es q̄ sea blanca: porq̄ esto es señāl: q̄ no esta mojada y por esto pa sēbrar: tal se a d̄ escoger: allē d̄ ser pesada y tener el grano lleno: no arrugado: y q̄ sea pesado: y no humido y d̄ buē olor: porq̄ la ceuada q̄ esta humida y buelc mal pocas v̄ces nasce: porq̄ por la mayor parte esta vana y corrupta: y por esto no es buē a pa sēbrar. El cēteno se q̄ere sēbrar en tierras tēpladas: y q̄antes sean algo callētes q̄ frias: porq̄ siuele brotar la espiga muy tēprano y por esto muchas vezes se yela: o cō los yelos: o cō el fijo: y dize Theo: q̄ por q̄ ecba vnās cañas buecas: y delgadas: q̄ por esto lo bā d̄ sēbrar en trās ligeras: y flacas: y esta es la causa porq̄ lo v̄s a sēbrar en las serrāias: porq̄ no tienē trās mejores en q̄ pueda sēbrar trigo: q̄ no porq̄ el cēteno se cria mejor: cō el frior: q̄ el calor: y assi vemos q̄ mejores cētenales se bazē en las trās callētes: o tēpladas: q̄ no en las frias: y porq̄ el cēteno ecba muchos bijos es menester sēbrarlo ralo: saluo sino suel se pa berrenales. Yrē q̄ere el cēteno la se

Libro primero.

mētera tēpiana: porq̃ esta simiēte es me-
nuda: y avn fria: y si se sembrase tarde so-
brunirēdo luego frios: aguas: nieues: y
hielos: antes se abogarie: y podririe q̃ tu-
uiese fuerça para estar al frío: ni nacer: ni
encepar: y allí perecerie toda la simiēte
dī cētēno bā d cōsiderar lo mismo q̃ en el
trigo y esto es lo q̃ be hallado q̃ ptenez:
ca ala semētera dī trigo: ceuada: cētēno.

Capitulo. ix. del tpo y manera de escardarlo sembrado.

Escardar o sallar son segú tier-
ras diferentes maneras o gen-
te tiene diferentes vocablos:
la significaciō toda es vna: por q̃ esta no
se puede variar: quiere decir limpiar lo se-
brado dī las malas yeruas no solamente
las dañosas ma las q̃ son miltas es q̃
tar la zizaña d entre el p: como nō redē
tor dize: porq̃ creciendo mas q̃ ello nolo
dra crecer: comele toda la sustācia y avn
abogalo de todo p: y no solamēte da-
ña la yerua a los p: es: mas a las bortal-
zas: y avn a los arboles mayores. y por
ello (como d los pueblos biē regidos sue-
lē dī terrarlos malos: los escāda los flos
viciosos: y ladrōes: porq̃ no dañen a los
buēos: y yruos:)) asī es necesario en
toda mēra d plātas entrefacarlo malo
y dañoso: en los arboles los refecos: en
los ganados los oñosos: y enfermo: en el
trigo: y ceuada: y otras simiētes mēudas
todas las yeruas q̃ las ipidē a crecer: co-
mo se ayā o limpiar los arboles y gana-
dos o irnos lo adelāre en su ppo lugar
agoravire dī trigo: ceuada: y cētēno avn
q̃ algūos dīos antiguos agri cultores co-
xeron q̃ esta diligēcia no era necesaria:
mas q̃ avn era dañosa porq̃ se dī cubren
las rayzes: y avn q̃ las cortauā: cō a q̃ lin-
strumēto q̃ los bortalan dī llama d almoca-
se: q̃ es vocablo morisco: y q̃ yo llamare
a q̃ escardadera: la q̃ algūas vezes es me-
nister: porq̃ no todas vezes: ni en todos
tiēpos: se puede arrincar a mō la yerua
mas los mas dize: q̃ es muy necesario
el escardar: pīso y o q̃ en algūos lugares

sera necesario entrefacar la yerua: porq̃
si esto no se hiziese: mayor mēte en años
viciosos: lo sebrado entre ella se abogas-
rie: y cō la verdad q̃ avn q̃ no sea necesa-
rio: ē todos los tiēpos y lugares: alome-
nos no puede ser sino puechofo: por que
avn q̃ en muchos lugares puedē pasar
sin escardar la yerua: y vemos q̃ se bazē
buēos panes mas es cierto q̃ quitādo se
la yerua: la tierra se remuelle y pa bucca
y fofa: encepā mas los panes: arraygā
mas: y ecbā mas pimpollos: mas espiga
y mayores: y mas llēas: el grano mayor
y mas pscado: mas limpio d otras semē-
tillas: y susjidadas: bazē mejor pan: y
avn lo q̃ parece q̃ es nada: es mucho: q̃
la paja sale mas suaves: sabrosa para las
bestias: asī q̃ al labrador le es necesario
entrefacar la yerua: porq̃ sin duda le es
puechofo: biē es verdad q̃ en las tierras
gruefās: y buenas es mas necesaria es-
ta diligēcia: porq̃ mas se suelē empuir d
yerua: q̃ en las flores: y arcniscas: y en
los años viciosos: mas q̃ en los secos
Baa en ningūa pte: ni tēpo no pudo fi-
no a puecharlo biē hecho. Quanto a es-
cardar cōcuerda los agri cultores: q̃ dī
gono se aya dī limpiar: antes q̃ tēga q̃ ro-
porretas: y q̃ en tōce es buēo: porq̃ ello
tiene y a rayzes suficiētes pa q̃ este sin pe-
ligro dī escardadera: y tiene poca rama:
pa q̃ no impida el entrefacar la yerua: la
ceuada no se a d escardar ante q̃ tēga cin-
co porretas: y vno y otro se puede biē es-
cardar: dīspues q̃ a encepado la mata: cō-
tal q̃ sea antes q̃ encafiute: porq̃ si fuese
dīspues q̃ en comiēça a echar cogollo: es
por fuerça q̃ se pisarie: y q̃ dī atarie: y por
allī se podreçe y toda la mata se pierde:
dīser como oigo entre cillas dōs edades
y en días serenos sesgos no ay tōlos: por
q̃ si el viēro (es cierço) ballasse las rayzes
reziēllagadas: o algo descubiertas: vē-
tear las y a t las mas vezes se suelē q̃ mar-
y por ello el q̃ escardare o uee dī arlar ray-
zes biē cubiertas y no mire tātō a mucho
atrauācar q̃nto a biē bazē q̃ mucho es
lo poco biē hecho. Item a de ser en tēpo

que no yele: porque el yelo es muy contrario y dañoso a las rayzes que quedã descubiertas. Item en las rigiones: y tierras calientes: dize Columella que an de escardar: antes q̃ entrẽ los rezios frios: que son por dizeĩmbre o poco antes: y en las frias cerca la prima vera q̃ es por bebrero: ental que sea antes que echen cogollos: como escrive el mismo Columella. Item vea el labrador que sino tuviere tiẽpo y espacio paquitar todas las yeruas que alomenos quite aquella q̃ encean mucho: y ocupã mucho capõ: como son los cardos: malua: solio q̃ llamã joyo y vallico: magarçã: chiconias: y estas se fiata principalmente Vergilio: porque arreygã y encepã mucho. Do dize: et amarũ in tũma fibris: y quite todas aquellas yeruas q̃ se fioreã mucho y esparzen las ramas: y sobre todo no re las bamapolas: porque lo vno abarcã mucha tierra y dexugã quemã y defustancian la tierra: como dize el mismo Vergilio: viũt leũt per fũsa papauera somno. Itẽ la ceuada se a de escardar quãdo la tierra estuviere en ruita: y ella no mojada ni rocida porque si se rra estãdo mojada o rocida escardase todalacepa: y baze como oñosa: como afirma Columelo mismo siẽte Plin: y si ya el trigo o ceuada esta muy curramado que tiene mucha boja: y viere necesidad de alimpiar lo: mirẽ que en tal manera cubã las rayzes: que no quede cubierta la mata: porque podrefece todama: si esta pequeño o cinco o seys bojas: no rescibe daño avn que la cubã toda: segun Theophrasto: y esto se entienda de escardar a mano o con escardadera. Ay otra manera de matar la yerua que Plinio llama lirar: que en algunos lugares de castilla donde lo vsan se ballãbiẽ dello: llaman arrearacar: que es quãdo el trigo o ceuada esta biẽ encepada: y tiene muchas rayzes: si ay yerua mẽda (que las herbajas grandes a mano se suelen sacar) darle vn arca: y esta a desfer otras ues de como se sembro: y avn q̃ parece q̃ estarado echa a perder el pã: por descu

bir algunas rayzes: no asĩ: mas antes les remucue la tierra: y lo baze mas arreygar y encepã: y mientra mayor es la cepa: cierto que echa mas pimpollos: y mas espigas y mayores: y si cõ esto vna mata se pierde ciento de adobẽ: y camas el prouecho que dan ciento mejoradas: el daño de algunas perdidas: mas esta manera de matar la yerua no pertuece a todas maneras de tierras: no es tãbue no para las tierras aremiskas: por q̃ estas tales presto descubren las rayzes: y se oñpide la tierra sillas: sino sea en tierras grueas y buenas: avn que seã sueltas: y sea en tierras pegajosas: que parezcan seuo. Item a de ser en tiempo humido: siublo: lo y que presto se espere que llueua: oigo luego: y avn es bueno si entonce quando se rra baze vna mollina muy menuda que parece vna niebla: como Plinio dize: y esto no se haga ni en tiẽpo seco ni con soles ni en uias ṽetosos: mayormente de ṽetosos secos: ni frios: men tiempo que yele: sino en tiẽpo humido: y no oñma siado frio: sino que conser humido sea tiẽpo amoroso como callente: y esto basta para escardar trigo y ceuada: que o que manera se ay a de escardar el cẽteno y quitarle las yeruas que tuviere: y no lo be ballado en alguno de los agricultores: y por ende creo que no lo a menester lo vno por q̃ ello a menester poca substancia como arriba dixẽ: y por esto lo siembã en tierras si geras. y las tales como dicho tẽgo no crian yerua y si alguna criã es poca: y no cresce mucho: y el cẽteno no cresce muy presto en alto y descuellã: y presto sobrepuja sobre q̃quier yerua: y facilmente la aboga: y por q̃ello echa muchas rayzes y de las salẽ muchos pimpollos: y cõ esto no valugar a q̃ crezca la yerua: y por esto lo siembran ralo. Asĩ que creo que no dexarẽ por oluido o hablar de la manera que se ouiesse de escardar el centeno: sino porque no lo abie asĩ menester como las otras simientes que be dicho arriba: y si algũ a vez lo viere menester bagase dello como dixẽ el trigo cõ

tal q se baga muy temprano: y esto basta qualquitar la yerua de los panes y muchas vezes del mucho lloucr esta la tierra rebatida y impedernida en la sobrez báz: por los soles queda seca: avn que lo inferior este bumido: y como lo sēbraz do esta cbico y tierno: no puede crescer: por la dureza de la tierra: para esto apto uecha tornarlo a arar otra vez al traues cortádo los sulcos primeros: por la tierra que se leuanta cubre la otra tierra: y assi enriñesce la sobrez báz que esta dura: pues queda debarato de otra tierra: y esto se baga como vite del arrexacar en tiēpo bumido: y quando esta lo sembrado peqñito: digo q quando esto se biziere no bagasol. Y otra diligēcia: para quádolas sembradas creścē mucho en lechuga y tiēne mucho vicio: sintiēpo m fáz: por dō de les acaesce que se echan y pudren y para esto dize Virgilio q es bueno pascerlo. Algunos vñ ansegarlo: porque vizen que los ganados lo buelcen mucho: y alas vezes lo arrácan d rāy: y vnopascen mucho y otro poco: y avn no tocan en otro y tiene que es mejor segarlo por que lo lleuan mas y gual: y dōde es necesario lo liegan y no llega dōde no es menester: mas Plinio y Theophrasto dizen q el grano que nasce del pan que assi se siega en verçes: avn q sale grueso y hermoso: pero que es vano para sembrar: y q no responde tambien: no se porq: y por esto lo remuo ala experiencia: mas yo creo q sera biē segarlo antes q encasfure. De manera que todos concuerdan que si fueren necesario por el mucho vicio que lo ay antes de pascer q segar: y avn dize Plinio en el mismo capitulo: que lo q assi fuere pascido no criara despues en el espiga gufaniillo: ni otras semejantes suziedades: ni ensermedades: que suelē vernir y nacer en las espigas. Como se ay a d pascer: en que edad: ni como: ni cō que ganados: ninguno lo dize q yo ay visto. Mas yo llegando me quanto pudiere a la razon natural: porne y dire lo q mejor me pareciere: caparejado aqui (como en

todo) a la correccion de los que mas supieren. Es bien pascerlo con ganados mayores: como sō vacas: cauallos: asnos: porque estos tales comen la hoja y no abatan ni apuran basta la rāy: y camina algo mas: no fca con bestia trauada: a berrojada: por que esta tal en mouer ses como anda de salto bunde mucho la tierra: y con ella lo sembrado: y como el ansar le es trabajoso enādo assi ligada antes q se muda: vera muy roydo a q llo dō de a estado: y sin virtud para tomar a bechar: porq lo roē basta la rāy: y assi en la gar de aprouechar dāña: mas los peores ganados pa pascer son las vacas: y bues porq arrincā muchas matas y es bueno no pascer lo cō puercoes: metā los banbiētos: y bagā los caminar: porq no estē mucho dētro porq si los verā despues de bartos boçā y dāñan mucho: y si lo ouierē de pascer cō ganado mēudo bagā lo andar: porq no comā sino las puntas: y mas vale que lo pascā en dos o tres vezes que de vna. y al mismo ganado le es dānoso benchirse alli d presto: en especiāli son ouejas: porq a estas muchas vezes les acontesce morir de bartas: mas q otro ganado algūo. Procure si ē pie espātar las grullas y las ansares caseras: y brauas: porq de mas de ser el viente d ellas muy dānoso a lo sembrado: que lorepascen demasiadamente: y avn quando esta cbiquito lo arrincan de todo: las ansares echan vn estiercol en estaña mane ra dānoso a lo sembrado: que todo quanto alcança (y alcança mucho) asillo que ma t abaza: como si le echa sen encima rescoldo o agua coziendo. En fin todo el estiercol de las aues d agua es muy dānoso a todas las verduras de panes y ortaliças. y avn que dire de las ansares caseras que los espanten de los sembrados: principalmente les conuiene guardar de las brauas: por que estas andan en grandes quadrillas: y ligera mēte vā dōde quieren: que las caseras pocas vezes se alexā de los poblados. Mas e d pascer qualquier pan antes q comience a

encasfutar ni echar cogollos, porq̃ si dís-
pucase biziese lo vno quebrarian los co-
gollos: y aun por estar los cogollos mas
altos q̃ la mata: lo primero q̃ se paciese
serien ellos: y lo que se pascie en tallo las
mas vezes pudre por alli: y mas necesi-
dad tiene de pascerse la ceuada por ser
muy tierna y pudre presto: que no el tri-
go que tiene la caña muy tiesta. Bien es
lo que si ebra tierra o biziere otra qualqui-
er heredada: la pudiere tener cercada de
uelo hazer: porquial labrador es la col-
ta menor y doblado el puebo, al coger
y escusante muchos enojos: y ni puercos
ni ganados: ni qualnadie entra sin licen-
cia: sino es de raro contingentibus. Para
los panes seria buena cerca de valla-
do muy alto con fuscaja honda y bñcha
por de fuera porq̃ si cō çarçales los cer-
camos en finos buares de conejos: los q̃
les hazen mucho daño en lo sembrado:
repaciendolos quando esta pequeño y tier-
no. En portugal: y ayn en algunas ptes
de castilla: si lo sembrado esta cerca de ca-
minos: porque las bestias que pasan no
la pascen vñan sembrar, y na vñandaba-
cha de altramiz e entre lo sembrado y
el camino: por que por ser almagos no
los pascen las bestias: y despues son pro-
uechosos para los buyes, y otras mu-
chas cosas: y es buena esta manera de ce-
radura donde no se puede auer otra que
mas impida. las camachucas serñe bu-
nas porq̃ pocas vezes reparañillas los
conejos: aliuo q̃ son continuas manidas
de gorriones: y en el mundo no ay tñma
las bestias para la espiga: en especial pa-
la ceuada que como tiene el grano finu-
do remeçen se en el espiga e bienen cō las
alas comen vno o dos granos y derrue-
can todo lo otro vñajan el espiga e bu-
eben el suelo: y acentese segar para sin-
grano algo: y vñ labrador viendo esto:
bizo segar la paja y barar el suelo que es-
ta lleno de grano: y al año siguiente co-
gio muy buena ceuada: y deuria tener en
cañalla tñta diligencia para apocar tan
malquerio como niene en muchas ptes

y principalmente Aragón: y por cauſa de
tan malas auies es bien ſembrar la ceua
da algo lexos de poblado: y en raſos y el
campado: donde no eſten arboledas
o matas donde eſlos ſe acogema: y n̄ q̄ por
miedo de los gaſtanes no ſe alexen mu
cho d̄ poblado. Debeſas todas eſtas ma
neras de ſembrar: baſta el pacer ſi fuere
neceſſario no ay mas que ay á de en t̄der
baſta el tiẽpo cõuenible al ſegar: exce p
to ſi ſe riega: ſaluo guardallo d̄ beſtias y
q̄ no ſe buelle: por q̄ ya d̄ aquiadelante por
eſtar en caña recibe mucho daño ſi ſe re
buella: por q̄ ſe quiebra. Puede en t̄der
to el labrador en t̄nder en otras labores
del cãpo: como ſon viſtas: arboledas q̄
no le faltara en que en t̄nder: ſi ſe quiere
ocupar y no eſtar ocioſo ſoſgazan: y ru
egue ſiempre a vnos por buenos tempo
rales y ſalud.

Capitulo .x. del tiempo del
segar y trullar y de la caza y
trotos.



E me parece que sea y es
necesario aparcar labera
antes que encomencemos
a segar: porq̃ en segado tra
y gan las mieles ala cray
no se desperdicien en el rastro lo la era es
el lugar donde las mieles se trullá: y d
de las apartan dela paja: ella ba olier le
gada al poblado q̃nto mas pudiere: por
que mas vezes la vea el fheo: lo mayor
domo: y no ayan los fruietes al lugar de
burrar: y tambien porq̃ desde alli mas a
fna lo enciere n si algun mal recaudo ay
o peligro de fuego o de bestias: y de o
tros semejates accidētes mas ayna cavi
roy mas presto acorrido q̃ est á dolores
y tem sea (si fuere algo leñoso óllugar) tá
cerca de otras areras: que si viuiere necesi
dad se puedan aynuar vnos a otros por
q̃ alas vezes vno tienē trullado y otros
no: y si anda algunay: e se puedē ayudar
a limpiar mas có todo esto no sea tá futo
de otras paruas: y mōtence q̃ si ala vna
se prendiere fuego (lo q̃ muchas vezes a
cōtece por mal recaudo) ay a peligro y q̃

Col. H.

C. XXI.

Fig. 6.4

Cre. H.

cap. vi

Uar.h

capit. 1.

GlinC.

www.ijerph.com

CVII.

1994

1944
1945

1944

C. E. E. E.

1884

i

11

1

1

10

1

1

1

1

1

1

1

prenda y pague en las otras. Porq̃ pro-
uean con mucha cautela y vigilancia q̃
si por alli cerca bizieren fuego: que esto
sea quanto mas lejos se pudiere y en lu-
gar hondo: y cercado de dōde el ayze no
lo pueda arrebatar. Item a de ser la era
en lugares ayzotos: y mas baxia gallego
por que dize Columella que este ayze en
el esto es mas continuo y yqual: lo vno
por que los que trabajan sien en grande
refrigerio con el ayze contra la calma y
calor de masiado del estio: el qual aflige
tāto: que muchas vezes ahoga y mata a
los q̃ trabajan: y por esto son mejores estas
eras en alto q̃ en baxo: porq̃ alli es mas
natural el ayze. De mas q̃ el ayze es muy
necesario para apartar la paja del grano
Dize el Crecentino que en quanto fuere
posible este la era apartada o cubierta del
viento abrego: mas esto se entienda si esta
region baxa como es la gitalia: porq̃
este viento es muy humido y haze presto
corromper qualquier cosa destas que s̃
para guardar: y haze que el p̃a cric goz-
gojo. Ellende de esto la era ha de ser biẽ
leros de vñias y buertos: porque la paja
buela y pone sobre las hojas y borada
las: y secalas: y haze que el fruto crigue
sanillo: y estan dafiosa la paja puesta as̃
si sobre las hojas: quanto es provechosa
hecha estiercol y puesto a las rayzes: a d̃
ser la era en lugar frio no humido: porq̃
no ay cosa q̃ mas conserue mucho ñ po-
el trigo y ceuada q̃ el fno sin humo: sea
apartada de lugares de mal olor. Dize
Varron que sea redonda y en medio al-
go mas alta que vaya poquito acostada
a los lados: porque si llouiere no queda
el agua en la era sino que salga a fuera. Item
en derredor della este limpio y desẽ-
baraçado por buen espacio: porque al ti-
empo del limpiar cayga la paja en lim-
pio de donde limpiamente se pueda co-
ger: y esto para quanto al sitio y lugar o d̃
de a de estar la era. En la echura ay mu-
chas formas segun el aparejo del lugar
La mas principales: si ay lugar o hazer
se sobre algunas grandes piedras: porq̃

alli se trilla mejor: y mas presto: por tener
el suelo mas duro: y no p̃uede topor ni
raciones ni hormigas hazer agujeros
ni leuatar la era ni terrones: y el p̃a sale
mejor trillado mas limpio sin piedras
ni tierra ni otras suciedades: que si uen
pegar de la era q̃ es fusia. y avn oize Co-
lumbella q̃ mientra mas limpio esta el tri-
go: que mas tiempo se guarda: de mas q̃ lo
q̃ es limpio es muy mas saludable a las
gentes. Ay otra manera de hazer la era
de vn ladrillo de caneo o de vn losado
de piedra: otra manera: de uen cerner
muy bien la tierra: y mojarla muy biẽ cō
agua y alpechin: q̃ es el agua za q̃ corre
las azeptunas: y pisar lo muy bien o con
ganado: y muy mejores es cō vn pison co-
mo quiẽ haze tapia: y tornarlo a rociar
biẽ cō alpechin: porq̃ esto cō su vñcuos-
dad y amargo apueta la tierra y no na-
ce yerua: y avn oize Varron que es pon-
erla para las hormigas y topor: y otras
semejantes sauandijas. Item para la era
de uẽ si fuere posible escoger tierra grue-
sa arzilosa por que tomanse: y la q̃ es are-
nosa haze mas presto o uñlō de si: y leuã-
tase y mezcla arena con el p̃a: lo qual es
dafiōso: y esto quanto a la era: juto a ella
bagan sus tiendas o cadabalsos o d̃ese:
recojan los obretos: y avn si la baziẽda
lo sufre casa que tenga vn grande portal
o por: tales: donde si necesidad viuiere de
agnas y ruiñones: pueda amparar sus
mieles: porque muchas vezes suelẽ ve-
nir turbiones de presto: y hazer grandes
daños: y tengā algũas mantas: por que
si o otra manera no lo pudierẽ descender
del agua lo cubran con ellas y nose moje
tanto: es bien quando esto se leme: hazer
la parua m̃ en on redondo o largo q̃ la
mã p̃ese los labradores: porq̃ se puede
cubrir mas facilmente: y con menos apa-
rejos: y tambien es bueno si no esta trilla-
do oza este en el rastroso o fuera: hazer d̃
las gañillas vnas muchas redondas: de
bechura de vñtorreon bien apretadas: y
justas y b̃a de poner las espigas baziao d̃
tro porque assi ni el agua los pueda calar.

Del tiempo y manera del segar y trillar. *Go. xliij.*

ni bestia alguna facer el espiga y por la
 te de arriba se puede cubrir con algo que
 despidia el agua afuera y assi se guarda
 algã ni po estando cubierto por arriba
 mas y po mejor auria q se trillasse quã
 do haze grãdes soles: por que entõçe se
 desmenuza mejor la paja y se despide me
 jor el grano: y si ay mucha pziessa de tri
 llar: ande cubrir lo trillado y trillar lo q
 queda: por que si lo que esta por trillar se
 humedece: no se puede biẽ trillar despues
 ni apartarse el grano de la espiga: ni des
 menuzarse la paja: y limpiar en qualq
 er tiẽpo se puede hazer ligeramẽte: lo q
 no bara el trillar: saluo quando haze gran
 des soles y ello esta bien seco. Quando al
 segar y poner el pã en cobro este es vn ex
 ercicio en q se han de dar mucha pziessa:
 por que aqui esta el gozar del mas traba
 jo del año: y no menos peligro ay q en la
 sementera: o de aguas: o turbiones: o q
 de otros muchos daños y peligros que
 acaescen: y si se moja el grano (q avn este
 no es de los mayores peligros) pudreçe
 toma mal olor: no es el pã sabroso ni avn
 sano para la salud y no se puede guardar
 tanto tiempo: y la paja biede: no la quie
 re comer las bestias: y avn causa las mu
 ermas: y otras muchas enfermedades:
 assi q conuiene darse pziessa y no bolgar
 q es dañoso: ni detar por bolgar el traba
 jo para otro dia q muy biẽ es para el co
 alo por hazer mejor que po: el cõtrario
 que el dia que se pierde nunca mas se co
 bra: y es grande perdida la del tiẽpo mal
 gastado. La ceuada acorte mas presto
 la necesidad: por que madura mas pres
 to y por tener el grão õmudo si esta muy
 seco luego se cae del espiga si esta muy f
 ca: por que luego salta: por tanto es bien
 si ay elle inconviniẽte y haze grãdes so
 les segar las las mañanas: y avn si haze
 luna es bien segar lo de noche: como ha
 yẽ en muchas partes del Andaluzia: y o
 la africa. y reposan algo del dia: y esto se
 haze biẽ de noche: por que la noche da al
 go de rẽpero y humidad: esto es mañe
 scario para las regiones q son muy ca

lidas: mas dicen los agricultores que d^o pues de la auer segado de e^o etar los ma^o n oio en el suelo tendidos tres o quatro dias: porq^o biq^o engorda el grano: esto no es ami ver fino que como esta seca toma algo del humo^o del suelo: y engorda con la humedad que recibe: assi las noches como de la tierra: y por esto bincha algo y enternese: si es para gassar luego / no le baze daño: mas si es para gnardar mucho tiempo o para sembrar no es a^o uechoso: porque como arriba dice la si^o miente a de ser dura y bien seca. Y si quan ta al trigo tan poco se a de esperar que es^o de demasiada miente feco: avn que ello es mas seguro por tener la caña mas rezia y el grano mas vestido: y en ello pueden bazerlo mismo q^o en la ceuada: mas por que baze ya marejos soles y vienen los caniculares: y dije Columella que acas^o ce con tanto sol y calor que el trigo que es^o ta por fegar se cae: y mengua mucho de la medida: y avn en estos tiempos solos granicos y turbiones muy connuos: y el ran los panes en mucha acentura y peli gro: y por tanto es bien arse pñessa: assi mismo dije Plinio: que el trigo quando mas ayne se liega (entiende de despues de seco) que el grano fale mas lleno y mas bermofo: y avn mas rezio para urar: por que el sol demasiado lo corrompe: y qui ta mucha virtud: y esto es lo que los lati nos llamã fiderare: q^o es q^o mafe la furia del sol quando esta en el signo bla canicu la que propriamente llaman sidus: tabiẽ lo banian las aguas y lo echan a perder: assi que todos concuerdan en esto: que el fegar sea algo antes digo mas tẽ piano que tardio: con tal que este maduro y en tino: porque de otra suerte seria paciar gozgojos / tranças, y otras fujedades: adẽ tener el labrador apareados atade ros antes q^o en comiçe a fegar: muchos usan retamas: otros mimbrẽs: otros siẽ ora adrede cõtengo entre el pã: porq^o por etas las paas largas y correfas son bue nas para arar: bueno es todo: mas si son acentenas viejas / que otros llamã ya

● 11月14日

1. *Chrysomelidae*

• *Journal of the American Medical Association*

472

1. 1. 1.

4. 1. 1. 1.

Norma

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ
ΕΙΣ ΤΟΝ

79.

1

10

lago son muy mejores: y an las o mojar
primero: porque tomen correa: que sem
brar otra simiente entre el trigo para ha
yer araderos: no me parece cosa conue
niente quando mucho puede lo sembrar
a vna parte: porq se pueda arrincar por
si para hazer araderos: y sacudir el gra
no: porq no se mezcle con el trigo occua
da al tiempo del trillar: que es mal sabor
al pã y lo haze de menos valor y precio
y a vnos araderos se an de apartar quã
do se trillan cõ la otra paja porque la va
fia: mas muy mejores araderos son los
b fogas donde los puede auer: y para q
mas duren: mojen los primero que aten
con ellos: en lo del segar si del tiempo tu
uiésemos seguridad: mejor es en men
guante que no en creciente: y a vñ en mē
guante del dia: juntamente cõ la mēguã
se de la luna: por que mas se guarda y me
nos suziedades engendra en vigo de las
q se engendra de humidades como son
los gorgojos &c. Del trillar ay dos ma
neras: vna es cõ vnos trillos empedra
dos: otra es muy mejor como vñ don
de ay habūdancia de bestias mayores mē
te caualares: porq estas en muy breue es
pacio o tiēpo de sin menzua la paja y des
baze las espigas: an de ser para q este o ba
gū mejor atadas vnas a otras cõ sus ra
quimas: y no a los pescueços: porq no se
aboguen: y sea la mas diestra capitana
porq guie mejor tras ella: y en medio o la
parua: ha de estar algũa cosa alta donde
este subido el q las guie al derredor: no
tros vñ q vno ande caualero y tras a
q l guie: mas muy mejor es bincar vn ma
dero redondo q este bien fizo en medio o
la parua: al qual este atada la guia cõ vna
fortija q ande bien al derredor del made
ro: y asy no se ocupa para nadi: y en guiar
entre tanto podra con el vieldo o bozcas
menear la parua y apartar lo muy trilla
do: y echarlo solo a pie: lo que estuviere
mas entero: en las tierras lluuiofas y o
de cogē poco pã: como son serranias en
regandolo luego lo metē a secar: y asy
si lo maceã para sacar el grano de espiga

esto haze dōde se aprouechan poco de la
paja y vñ an beno: an o procurar oras
el trillario cõ trillos o cõ bestias: o b la
manera q pudierē que se trille seco: porq
el grano mejor se despida: y oize Plinio
que mientra mas bien trillada es la paja
que mejor la comen las bestias: mayores
mente los bueyes y oizen todos estos au
tores que despues de auer trillado y lim
piado el pan: lo ven en algun dia en la tra
y se refrie: y no lo metã asy abruozado
en las trores ni donde se ha de guardar
porq aq calor causa corrupcion: y el frio
aprouecha para que mas se conserue: se
gun oize Plaladio: y a vñ porq mas se ref
rie: bien tras palarlo en la tra quando
haze algun fresco: o de noche: y si es mō
ton grande: es biē vuirlo en dos o tres
partes: porq mejor lo penetre el fresco: y
esto baste quanto al trillar y limpiar.

Capitulo. xj. de las trores y flos.



Muchas suertes son las tro
res y lugares para guardar el
pan. La cuada principalmen
te: y a vñ el ceneno no quiere en
estar en flos: sino son muy en
xutos y muy sin humedad: porque muy
ayna se corrompen en los tales lugares
si ay algo de humedad y toman muy mal
olor: por esto lea son mas pertenescientes
trores altas: frias: y ayrosas para el tri
go ay mas maderas de trores: que vnas
ay altas: y estas han de ser en lugares ay
rosos: en xutos: secos: frios: y leños de
establos y de lugares o malos: y leños de
humidades: y que tengan vnas peq
ñas siniebras: baya el Aquilon: oigo a
cierto: por que segun Columella oize: y
lo vemos por experiencia: aquella parte
del cielo q esta a cierto: es muy fria y no es
humida antes es seca: y con estas cosas co
sas el trigo dura en la trore mucho tiem
po: no ha de tener respiradero algun o ba
zia Abrego: porque este viento es callē
te y humido: lo qual haze corromper muy
 presto el pan. Las trores han de tener
los suelos y paredes muy sanas: los

Bar. li. li.
cap. li.
ca. c. x. li.
co. lib. j.
cap. xj.
Ere. li. li.
ca. li.
Ere. li. li.
causarū

tejados sin goteras sea antes edificio nuevo q̄ viejo: sus paredes lisas: fuertes sin agujeros ni hēdeduras. Todos estos agricultores dizē q̄ para q̄no ay a mugeres ni gorgojo: ni otras semejētes suziedades: que es bueno bazer vn barro con alpechin q̄no sea salado: segun Columella: que al barro en lugar de paja le mezclen muchas bojas de azebuche: y no se an secas: por q̄ son muy amargas las verdades y sino pueden auer de azebuche seā bojas d̄ oliuas: y q̄ bien amallado el barro cō alpechin con aquello embarrē las paredes y ecchen suelo alas trores: y avn que despues de que este enputolo tomen a rociar cō mas alpechin para que se en papen biē dellos los suelos y paredes. Dizē Plinio y Theophrasto q̄ las trores no seā encaladas: por q̄ la cal por ser casllente: por esso baze algo corromper el trigo. yo digo q̄ querria mis trores: si las hubiese bien soladas de buena drillo liso y bien junto: que las paredes estuiesesen bien pāderetadas de ello: para que los ratones no pueden bazer tanto dafio. Dize mas Varro que es bueno rociar el trigo en el albolico vn y fopo mojado en alpechin: mas yo temo que le dara malfaboz para comer: y avn si es para sebrar dañara algo cō su vntuosidad. Dize Columella que si nasce gorgojo que no traefal en el trigo lo qual baze en algunos pēfando que aproueche: porque el dizē que el gorgojo se cria en la sobrebaz del montō y q̄no cala en bondo mas d̄ vn palmo y si lo menean mezclase lo malo con lo q̄ estafano y corrompefe todo: y terniapor mejor o vederlo: o bazer lo barina: dizē que es bueno para si ay gorgojo: y transas q̄ ecchen entre el pan bojas de comecabras: y que luego buyē o muere: y para lo mismo es bueno y muy prouadobechar ramos y astillas d̄ uebrōs: dizē plinio que la ceuada no lo cria: y da la razō por que tienela camisa del grano mas d̄ ligada q̄ el trigo: y a esto ayuda tambien por ser ella d̄ calidad fria: y por estara zō no lo cria el cēteno ni el auena: y el trigo

escallēte: y por esso mas aparcjado a corromperse. Los albelos han de tener muchos apartados como senos: para donde por si se ponga cada genero de simiente y avn si vniere lugar que de cada genero aya apartamiento para las simientes nuevas y para las anejas. Dizē Plinio que donde no ay ayze no se cria gorgojo: y pienso que se cria la razō por que no podra buir sin ayze d̄ dōde respire: y por esso baze en algunos las trores tan cerradas para el trigo que en ninguna manera puede entrar ayze en ellas: y binchen las por arriba por vn agujero: y para sacar el pan esta abaxo otro pequeño por dōde salga y porque pueda salir todo: ha de estar el suelo acollado al agujero: y para q̄ el ayze no entre es biē bazer la trore deboueda y avn sō las tales mas seguras cōtra el fuego: y si dōde no entra ayze no se cria gorgojo: digo q̄ serā buenos los silos d̄ tal que sean muy encutos: d̄ los quales escriue Marco Varro que an de ser como be ya dicho en lugares muy encutos en tierra muy seca muy sin humedad: y ne rras duras arjillares: altos o dōde no pareagua ni humedad ni avn pueda penetrar. Antes de echar paja debajo: y en derredor: que defienda al pan del olor de la tierra: si esta siere cētenaza: es mejor por ser mas fria: y no lo descubra sino q̄n do lo vieren de gastar: y afirma el mismo Varro que el trigo que assi se encerrare: puede guardarse biē por tiempo d̄ cincuenta años: y el mijo mas de ciento. Estorales bueno para fortalezas y lugares que temen guerras: o cerco de enemigos: y tengan siempre este auiso que ninguno se arroje de presto en el silo rezien a biertos: porque el bazo que esta balli es tā malo que en vn pūto podrie matar a q̄ en entrales: y por esso es bien que este primer o q̄ en el entrē buē rato abierto: o me tan dentro yna sauana: y la traygan mucho al derredor: de māera que haga viēto: para que desbaze a quel mal vapor q̄ esta dentro: y no entre ninguno basta que descuélguen dentro vna lumbrē: y no se

apague: para guardar es mejor el trigo
trechel q lo cádeal por ser mas rezo de
grano: y lo de los altos que lo de los ba
jos m valles: y lo de las tierras q no há
seydo estercoladas mejor que de las que
suelen estercolarlo de fecalades mejor
q de tierras regadias lo cogido y encer
rado en menguante mas mejor q lo que
se cose y encierra en creciente: Esto be di
cho para los que tienen mucho pan que
guardar: que para los que tenemos po
co vna tinaja lo guardatábi como quá
ras trores y filos y a en el mudo: dize pa
ladio que se guarda mucho tiempo el tri
go: si echan en la trore vna yerua que el
llama coiza: la qual yo no conozco: dize
que en castellano se llama ojo de buey: la
qual este debato del trigo y muy rebuel
ta entre ello. En algúas partes no se pue
de guardar el trigo: y a esto me remito
los ala experiencia q les mostrara en que
tierras: o que manera de trigo no se con
seruata: y pa esto tal mi parecer seria
que mas seguraréte se guardara hecho
barina en tiempo frio: y puesto en tinajas
y sal no molida a lechos: la qual sale des
pues en el cedaço: esto digo pa guardar
q no para hazer pan delicado y fabroso:
lo qual se haze muy mejor ola barina fres
ca que dela añeja y detenida. Dize que si
las trores estan bien embarradas cō es
tiercol reziente de vacas: que m ratones
la hozadaran ni hormigas.

Capit. xij. de las proprieda
des del trigo



Lo trigo es caliente y humedo
de su natural: y comido assi en
grano crudo engendra en los
cuerpos humanos humores
flematicos malos y gruesos
El pan del trigo es mas conueniente al
mantenimiento de las gentes q otro pa
alguno: y por ser mas semejante y cerca
no a su complexion. El trigo de su natura
leza engendra humores viscosos: y por el
solo le deuen mezclar sal la qual tiene ppie
dad de secar los humores superfluos y
los viscosos y gruesos y de coitar las

viscosidades: por que tiene propiedad
de secar coitar limpiar y aburr. y bre
soluer y expellir las groscezas y viscosi
dades: y ventosidades: segun el auicena
y por esso el pan sin sal mas aproueche a
los que trabajan cō continuo que a los que
buelgan: por que estos tienen mas calor
y virtud para digerir. Dize el Crecenti
no: que si lauan el trigo bien con agua ca
llente y lo cuezen cō leche de almendras
mas despues banle de echar miel o acu
car: que esto tal alimpia los pulmones
delos humores gruesos y viscosos: y
es gentil mantenimiento: si lo cuezen cō
vino y agua: y lo ponen sobre las tetas de
las mugeres que tienen dureza: por auer
se les cuajado la leche en ellas: les apro
uecha. Dize sant ysidro que la barina de
trigo mezclada con miel: sana las positi
llas: y los empernes de la cara: y mezcla
da con miel y con manteca de puercos pue
sta en las tetas (como arriba dize) quita
y resuelve las hinchazones: o las trae p
to a maduración: y sana los nervios du
ros y los ayuda a estender si estan en cos
gigos. Escriue el crecentino: que si cueze
el trigo con leche: y es mejor de almen
dras que cria buena sangre: mas que si lo
ysan mucho a comer que engendra are
nas y piedras en la beriga y riñones por
ser causa de ser viscoso: y mientra mas
azucar le bechar en: mas proueche y me
nos daño bara: y o tra manera opila el
bigado y endurece el bago. Dize plinio
q a los q estan muy apasionados de gota
no digo gota coral: q es lo q llamamos
mal caduco si no a estora: que da en los
pies y manos q se llama podagra o cbi
ragra q es bien meter aquel miembro as
apasionado en el monron de trigo. Y ten
dize que si algúo tiene algo quemado de
frio: que este amortiguado que le aproue
cha a zeyte de frigo: sacada cō bierro ca
llente y dize que luego sana y lo mismo
es bueno contra los empernes y culebri
llas: el trigo candale es bueno para las
personas que son humidas y: que engor
dan (como son los flematicos) por q ello

Antes.
anitatū
atritū
ul. li. ij.
Cre. li. ij.
ca. xvij.
ydo.
li. lib.
viiij.
ca. vi. vij.
xv.

es seco: y en ruga algo el humor de masia
do: y es bueno para los que tienen vn ro
madizo que corre mucho: q otros llama
coriza: o catarro: dello se haze vn pa
blā co y hermoso: mas para que se asfano: y
fabroso: quiere ser muy bien amassado:
y bien cozido: assi mismo se haze otra cō
fectiō: que comunmente llaman amidon
la qual es singularmēte prouechosa a los
nisticos: por que tiene virtud de cōsolidar
las llagas del pecho: y es prouechosa pa
los q escupen sangre: baze de esta mane
ra: tomē el trigo que este muy limpio: y
anlo de lauar muy biē en muchas aguas
y tengan lo en remojo por ocho dias en
agua muy limpia: la qual se a de mudar
quatro o cinco vezes cada dia: pasado
este tiempo saquen lo del agua: y echen
lo en vn atalega de estopa muy rezia: y
muy limpia: y pongā la en vn prensa dō
de se escurra aquella leche en alguna va
sija limpia: la qual pueden poner a secar
en vnas artescudas: con q este biē tendi
do para q se enrugue: y dicen que es biē
que aquellas artescudas esten vnadas
primero con vn poco de leuadura fresca
y buena: mas yo por mejor: terma que no
la tuuiesse por q sale mas blanco: y vn
pienso que de mas tura: por que no se as
zeda guisado con leche de almendras: y
con açucar: es como manjar blanco: y es
manjar excelente para sanos: y enfermos
que es de buen nutrimento: y de facil di
gestion: el trigo trechel es mas humido
y mas frio que lo blanco: o candeal: y es
bueno para psonas cholericas en tuas
por q estos tales son algo secos: y este pā
por ser mas humido: y aynda a refrescar
el calor de la cholera: y es mejor pan para
esto que pa inuerno: y lo cādeal mejor
para inuerno: y para tiēpos humidos: q
para tiēpo seco: y caluroso: dicen q fimal
can los grāos del trigo: o los asfan: y ma
jan: y los ponen sobre la mordedura del
perro q rauia: q aprouccha mucho: y lo
mismo haze puesto sobre los segmones
y diuilecos: si cueze el trigo en agua: y lo
comen como baze en muchas partes: es

de mala digestion: y es muy pesado: bin
cha el viētre: cria humores gruesos: y ve
driofos: y epilaciones: y lōbuzas: y cru
dezas en los intestinos: y colicas: y esto
tal es mejor para personas que trabajan
y haze mucho exercicio: y vn estobaze
barēas en los riñones: y piedras: y vn
es peor aquiē lo comiere crudo: y aslico
zido: y guisado se enmiēda mucho echā
dole sal: y miel o açucar: y assi cozido
tiene las camaras: Las puchadas de ba
rina o trigo: es pa esto muy lo trechel
si lleuan aze y te rosado: o vnto: ablandā
las postemas: y vn quitar el dolor: y
las maduran. Si enjen los saluados de
trigo en vinagre muy fuerte: y assi callē
tes los ponē sobre las lepras las entugā
y si cuezē los saluados en cūmo de rudas
y assi los ponen en cima de las tetas que
después del parto estan duras de la leche
las desopila ablandā: y desbincha: y este
mismo emplasto dicen que es prouecho
so cōtra las mordeduras de las biuoras
y otras sanandias pō osiosas: y contra
las camaras: comido crudo el trigo es dō
muy rezia digestiō: y humido: y es muy
flematico: y daruydo: y dolor: y ventosi
dades en las tripas: corrompese presto
da mal nutrimento: y causa podriciones
y enfermedades de malas maneras: el pā
tostado da mejor nutrimento: mayorimen
te a los humidos: y flematicos: no es vē
roso: en ruga: y reposa el estomago: pero
es malo para los melancholicos.

Cap. xiiij. de la ceuada.

Dela ceuada de calidad fria
y seca en el primer grado: y
por esto la dan a los que tie
nen continuo calor: de calentu
ras: y a los que tienen calen
turas de sangre es mundificatiua: y tie
ne virtud absterfua: que es limpiar los
miembros interiores: y el agua de la ce
uada limpia: y templala calor: y es
buena cōtra las enfermedades agudas
que vienen de calor: y de puramiento de
sangre: los que tienen paño cuezan la ce
uada: y assi caliente emplasten con ello.

Enc. liij.
ca. xij.
pol. lib.
xxi. ca.
xxv.

Libro primero.

el lugar donde esta: y alimpiarlo ba mucho: los que tuieren apostemas: o chin chones: oigo binchaz: des calleres: hagã cozer cenada y saluados en agnabasta q tome muy espesso como puchos y alli lo poga encima: y si uo lo apostemas calleres: mezcienle pez que se haga como vn cerote: y puesto es muy prouechoso: para que la gota no corra a los miembros cuezan la cenada en vinagre: y echen as buelta y nos mebrillos: y emplasten con ello las partes a do corre la gota: el agua de la cenada es muy pectoral y a puecha palas enfermedades del pecho: y si cucze grana o binojo en agua de cenada es muy lechar: oigo que oia y a creciera mucho la leche a las mugeres qcrian: el agua de cenada si se vsa mucho daña el estomago q le humedescem mucho el agua de cenada deuida: y la cenada cozida con coronilla de rey: que llaman melliloto: y con correas de dormideras: es muy getil emplasto para el dolor de costado: baze se o rdates de cenada: o que de bari nado de cenada: o que limpiar mucho la cenada: y apozrearla para q despida la cas cara y lauarla mucho y cozerla y expre mirla y aquella tal uina se ha de mezclar con açucar: es esto excelente cosa para los que estan enfermos de enfermedades agudas: y para los estibicos: de la cenada se baze vn paqõa al cuerpo muy gentil: nutrimiento: mayormente a los choncos: es de facil degeñi: o rria la sãgre limpia y muy buã: todo esto nota el re cẽtino: o uize plinio q los q vsarẽ comer pã de cenada no sentiran mal de pies: don de se collige q ellatene vntud de cistruir y conello refrescar.

Capitulo. xiiii. del centeno.

El centeno es de su qualidad: rion humido: y lleno de viscosidad: de ello se baze muy mal pan: pesado: humido: viscoso: o dañoso al estomago que se pegafino son muy vsados a ello: y quies re perfonas que bagan mucho ouimiento y exercicio: y que tengan calor en el

estomago: y assi no baze tanto daño: qui ere el pan de cẽteno muchafal: a de mas de dar le sabor lo baze menos dañoso: es le prouechoso antes q lo muela o tenerlo biẽ al sol rezio: o meterlo en vn horno q este algo caliente porque se enrugue o la go aqlla viscosa humidat: quiere como dize arriba semẽtera rẽprana: la barina del cẽteno engorda muchos los buyes y puercos: y ello cozido es buẽo pa engordar los cauallos y mulas: bã le o de ar poco: y porq es fresco es mejor: pa entie po caliente que para tiepo frio: o uize Plinio que si de la barina dello hazen vn azel uina espesa como engrudo y assi callere lacomen: q es cosa muy prouechosa para los que escupen sangre: que conglutina y confuelda aquellas llagas de do mana la sangre: creoyo que assi engrudara y pegara de uero como baze fuera: si mezcia centeno terciado con barina ca de al o derraspado que llaman cbamor ro se baze buen pan y emiendase mucho la malicia del centeno. De la barina de cẽteno se baze muy buenas empanadas: porq por ser fria cõserua mucho de corru ciõ lo q ellas se empaan: y esto basta auer bremente dicho de algunas propiedades de estos granos.

Cap. xv. de la paja.



Suecesario ozir algo de la paja: pues conino mantenimien to de los mas de los animales de que nos aprouechamos y scrui mos: y pues nos ayudan y lleuan la mayor parte de nuestro trabajo: es rason y a vn es necesario que se p uea con toda diligencia en su mantenimien to: porque si ellos nos faltassen serẽnos forçoso que para trabajar succediesse los hombres en lugar de ellos: y no solamente auemos de procurar de darles de comer mas tambien se ha de mirar que la comida en quanto ser pudiere les sea sana y prouechosa: pues la paja se ha de guardar antes que se moje: y si se mojar e enrugue en la era: y traspañla: por que el sol y el ayre la penetrẽ mejor: y en

Plinio:

ruguen el agua y humidad: assi perdera mucha parte del mal holor que se pega del agua: que la paja humida y mojada (de mas que no la comen bién los bues y bestias) causa muchos muerdos y enfermedades: metála limpia en los pajares sin tamo ni poluo: y guardē harta para el invierno: q̄nāca daña la prouision q̄ sobra: y muchas vezes es el invierno tā largo: tā crudo y esteril: q̄ apronecharia lo q̄ verā pder en las cras: y por la falta muchos ganados muerē de bābre: y pierdēse cō lo q̄ se puiera mātenr: y arrepiērēse quādo no ay lugar ni remedio: ni les apuecha su arrepiēr: y mas vale vazar los pajares pa ecchar lo nucuo: q̄ andar a cōptar ni buscar lo q̄ alas vezes no le puede hallar: ni auer por vīneros: la paja d̄ la ceuada por ser mas blāda y suauē. es mas agradable a las bestias: y bues como dize Plinio: mas por ser fria: y fresca es mejor para el verano: digo para el estio: y n̄ po feco: y caluroso q̄ para el invierno: no comē tābiē la del trigo por ser mas aspera: empero es mas rezia y mas substāciosa los bues es la comē mejor: y quiere ser muy trillada: y es mejor la paja del trigo ruuo q̄ llaman trechel: que es mas blāda q̄ la del trigo cādeal ni verraspado: ni blāquillo: ni tresmesino: dize Plinio q̄ por muchas vezes las bestias: ni bues no comē biē la paja que es muy bueno q̄ en la bera despues de apartada del trigo la rociē con salmuera y la buclua de vna parte a otra: porque la saltes de asbor: y la comē mejor: como diremos adelante: y enruguen mucha paja q̄ assi salarē antes q̄ la metā en el pajar: por q̄ la sal enter nese los animales q̄ la vfan: comā menos della los q̄ andā al trabajo q̄ solamēte salgūē la paja como le de algo de apeto: si no mas: y alos ganados q̄ no trabajan les algomas: la paja del trigo es mejor para el invierno q̄ para el estio por ser ella enjuta: y callēte: la paja cētenaza es mala: y fria: y de malas prouidades: y causa muchos torzence: y pa esto no deuē beuer las bestias por yn

grāde rato de pue de la auer comido: y es mejor q̄ beuā antes: y baste auer dicho esto assi breuemēte d̄ la paja: del trigo: cēteno. etc.

Cap. xvi. del auena.



Trauillase el vīncicio q̄ en pocos libros autenticos de medecina halla becha mēcion del Auena: pues ella es muy singular y puechosa en las operaciones medicinales: y assi me marauillo yo d̄ los antiguos agricultores q̄ no dizen en q̄ tierras n̄ de que manera se ha de sembrar: excepto el Crecētino q̄ dize: el n̄ po de la semētera y las tierras q̄ ha mēciter: mas callo ala manera del sembrar. Es pues el auena de dos maneras: vna es montes prieta: vellosa: muy peluda q̄ baze vnos cañutos muy grandes largos y gordos: y de aquī no auemos de hablar al presente: y otra casera q̄ se siembra como el trigo y ceuada: n̄ ne el grano mas blāco y mas liso: la auena segun Vergilio quemala tierra y de substancia la mucho: y esto dize Plinio y Theophrasto dize q̄ por q̄ tiene muchas rayzes y muy bōdas: y por q̄ eccha grande cepa y muchos pimpollos: q̄ por esto dexuga mucho la tierra y la esquilma: y por esto due la tierra en que la han cogido bolgar algun tiempo despues: y por que (como dize eccha grandes rayzes y cepa) quiere se sembrar algora: quiere se sembrar en tierras gruefias y muy substanciosas: a vñ q̄ tambiē sufre tierras algoaluianas como dize el Crecētino: no quiere altos sino llanos o valles: quiere mas ayres y sitios frios q̄ callētes. Siēbrase quando el trigo por Octubre o Noviembre: y esto es si son tierras enrutas y algo callētes: mas muy mejor es mediado de febrero: y por algo de marzo ma y omentē si son tierras frias y humidās en ninguna manera se due sembrar en el niñon del invierno: porque ella es fria y con los frios de māsiado se aboga y pierde antes q̄ nazca. Baste de escardar como dize de la ceuada: no tiene ne celsidad d̄ pascēse: porque presto eccha rezios ca

Gl. li. ri.
capit. ix.
Ere. li. ij.
ca. liij.
Ere. li. ge.
Plin. li.
xix. c. ix.
Ere. li.
viii. de bl.
sioza.

Libro primero.

fiutos, y no tiene peligro de echarse cō el vicio ni de podrirse. Deuē de guardar no la pascā ganado alguno: por q̄ ella es muy tierna y sabrosa en especial los pimi pollos: y el ganado o bestias q̄ vna vez la pascē regolāse mucho a ello: verdad es q̄ si tiene mucho vicio puedē lo pacer antes q̄ encañute: mas no porq̄ tenga necesidad. Refrese presto si se ga al tiempo de la ceuada: y assi se trilla y guarda: es de su naturaleza fria y seca: y por ser fria la vā alas q̄ tienen fiebre continua como son los cūbicos: dize el Pliniciō que se ba ze della muy suauē pā: mas a mi ver mas sera sano para los q̄ tienē callēturas por que es frio y refresco: que suauē ni sabroso para comer. La barina dī auena tiene propiedad de ablandar las hinchazones duras: siendo emplastada. El auena es muy singular mētenimiento verde y seca para las bestias: por que verde da mucha sangre y substancia: y la seca es mas prouechosa para en tiempo seco y caliente como es el estio: q̄ no para el invierno porq̄ es algo fria: es de muy faci digestiō: y nūc las bestias se abitan ni acuada cō ella: como cō el bōrdio: verdad es q̄uo es de tanta substancia ni da tanta fuerça como la ceuada. Toda Francia y la Germania vñan mucho deste mētenimiento para los cauallos: y a vn palas otras bestias. Esta como dize echa muy bōdas las rayzes: y por esto dēre la tierra muy mollida: que este cauada muy bōda: y esto es lo que yo be hallado de la auena.

Capitulo. xvij. de las legumbres y primero de los garauaños.



Ben conocidos son en toda parte los garauaños: cō los quales la tierra se esquilma y daña mucho: porq̄ lo vno son salados: y con la sal este rilizan mucho la tierra y la desmedran y dañan. Lo otro por que se arrincā: y en las rayzes lleuā pegado lo mejor dī la tierra segū. Plin. y en crecen: y a vn todos los agricultores cōcuerdan en esto. Sal

uo. Colu. q̄ es de contraria opiniō: q̄oize q̄ en las legumbres: la q̄ menos daña la tierra son los garauaños: no se posi la letra esta corrupta: por que parece cierto que habla contra la verdad muy manifestā: y no creo yo que en tan excelente autor cayesse tal ignorancia: y en esto niepo: cōtrario a Plin. a Pala. y a Lleo y a Grece. y quiē no sabe q̄ la salbaze sin fruto y sin virtud la tierra segū aquello dī Plin. Posuit terram eorum fructiferam in saluginem: y quien no ve que las tierras que son salobrazales son sin virtud y de yerua muy dī medradas: vado q̄ sea salbaza y prouechosa para los ganados: y de aqui viene que quādo tomā o derruecan vnos enemigos a otros algun pueblo o aue si dan alguno por traydor: despues de le auer derrocado y allanado el lugar o casas: lo aran y siembrā de sal en señal de esterilidad: pa que en ello no pueda nacer cosa alguna como dice el Virgencio: y como se lee en el nono capitulo dī libro de los juezes: y lo vemos bazer muchas vezes en nuestros tiempos assi q̄ no es vuda q̄ los garauaños por tener aquel sabor de sal: son ala tierra mas dañosos que otra q̄lquier legumbre: mas para que en parte pierda aquel sabor: y algunos remedios: q̄ es hechar los primero a mojar en agua que este vn poquito tibia: como no los escalde: ni que me: lo qual sea vn dia antes que lo siembren: como dize Paladio. Por que lo vno gderan aquella sal: y lo otro naceran mas ayua y muy mejor: y naceran mas gordos y mastiernos y lo mismo dize Plinio y a vn dize q̄ no los deuen sembrar sin auerlos assi mojado primero. Virgilio dize q̄ los echen a mojar en alpechin: q̄ no sea salado: y q̄ si les echan a buelta del alpechin vnos terrones de salitre: y los tienē assi en remojo vna noche antes que los siembren: q̄ naceran los garauaños mayores y mastiernos: mas sabrosos: y q̄ no les nacera gusano: ni otra ofia algū: y esto dize de todas las legūbres: y Lleo dize otro tanto: y sino pudierē auer alpe

marc. iij.
Ber. li. i.
Georgi.
Eb. li. iij.
y. iij. dīa
bistoria:
y. iij. de
las cau
sas.
Aris. li. ii.
de gene
racione.
Salizus
de simpli
cibus.

Plin. li.
xviij. ca.
ix.
Plin. li.
xviij. ca.
xviij.
Erc. li. iij.
cap. v.
Pala. coj
cōfitemi
Bin. li. v
c. lxxiiij
Paladi.

chin sea agua y salitre: q̄ esto basta en de
fecto de alpechin: y mas dize el mismo
Theo: q̄ los garuanços o legübrés que
assi fuerē mojados se ayau de sembrar
en tierra enxuta: mas ami parecer muy
mejor y mas presto nascerá en tierras
que esten algo humidas: y mojadas: y
si estuuiere algo talludos no los echen
de golpe: q̄ por estar tiernos salta el ma
cbuelo y pierde se simiente y fruto. Dize
el mismo en muchos lugares: q̄ quando
los garuanços está ya grandes: que les
baze mucho dafño si les llueue: porque
el agua les lava aq̄lla sal de las ramas
y la lleua a las rayzes: y las daña y to
da la mata se para amarilla: y se seca: y
assi vemos q̄ se baze mejores garuá
les quando el mayo: y júo son algo secos
q̄ quando son mojados. y pa q̄ no ay a es
te incōuiniēte: es bien auerlos echado
en mojo en alguna de las maneras que
be dicho: por q̄ alli dexa mucha parte de
la sal: quierē mas la tierra tēpiada q̄ la
muy callēte: o muy fria: segū dize el Cre
cē: si se riega es lea muy mejor agua de
pie corriēte: q̄ no a mano: por q̄ no toque
en las ramas: por que el agua que va de
mano lau a las ramas: y lleua la sal a los
troncos: y rayzes: y por esto perēce la
mata: y au las mas de las ortalizas se
quierē regar de pie: y au q̄ por otras cau
sas: comūmente sufrē los garuanços q̄l q̄
era manera d̄ tierra: cō tal q̄ no sea muy
flacas: ni cāsadas: como dize el. Theo
fra: mas muy mejor y mas tiernos y
sabrosos se baze en las tierras grueſas
rezias: y enxutas: con tal q̄ sean tierras
sueltas: oigo q̄ no sea humidas: y en es
tas se quierē sembrar por el fin d̄ oroſo
y en las tierras humidas: y rugosas por
marco: como muestra. Dala: o b̄ de me
diado bebrero en adelāte: b̄a los de sē
brar: no muy efesos por que puedan es
tender mas las ramas: y baze mayor
mata: no han menester tierras estercola
das: saluo si las tales tierras no fuesſen
d̄ mas iadamēte humidas: o muy flacas
cō tal q̄ en las tierras assi flacas y ligeras

el estiercol este biē aſeio: y podrido la
simiente de los ba d̄ ser grueſa: llana: no
arrugada ni carcomida: el grano en tu
to no reuiejo. Dize Colu: q̄ estas plātas
reſcibē grāde dafño: si les llueue quādo
estā en flor: y pa esto no ay remedio en
mano d̄ la gēte: por q̄ solo dios puede im
pedir y embiar el agua q̄ndo es su volū
tad: mas au en algo puedē ayudar a q̄
no reſciban tanto dafño: y es desta mane
ra. Theo: dize que la naturaleza de los
garuanços es d̄ crecer presto: y q̄ en bre
ue tiēpo llegā a su p̄feciō: y pues esto es
assi: si los siēbzā tarde por marco: antes
aurā paſſadolas aguas d̄ abril: y au
las d̄ mayo: q̄ ellos encomiēce a flozeſ
cer: assi (no se si acierto) me parece ami
que podrā acorzer q̄ no se mojē tātas ve
zes en flor: segū el Theo: dize no tienen
necesidad d̄ agua: saluo pa nascer: por
que para criar se despues ellos tienē vir
tud ſufficiēte: tā poco los au d̄ escardar
q̄ no les es muy necesario: saluo quādo
ellos estā muy cbidos: por q̄ ellos quas
si aboga toda la yerua: mas toda via les
bara puecho: por q̄ la lipieja ē todo t̄po
ya toda cosa aproueche: es bien mollir
les la tierra q̄ tienē júo a las rayzes: co
mo no las dañen ni lastimen. Dize. Poli:
q̄ solamēte tienē necesidad q̄ les quiten
vna yerua q̄ llāma orobanche: q̄ es se
gū yo creor: la q̄ en n̄ro castellano llama
mos correbuela: porque esta tiene la p
piedad de la yedra: q̄ ſube abraçādoſe: y
reboluendose cō muchas bueltas y nu
dos por la mata: y assi la apeta y aboga:
ante de sembrar los garuanços lexos de
camino y de lugares paſſaderos entre
las baças d̄ l̄p̄a: o en lugares cerrados
por q̄ q̄ndo estā tiernos no paſſa ningū
au q̄ se aſtrayle y ayūe: q̄ no llene vn ma
nojo: pastores y otros ſemejātes les ba
zen mucha guerra: pues si mugeres to
pan cō ellos: no ay granizo q̄ tāto dafño
les baze: por esto cōuiene q̄ los siēbzē
en lugares biē cerrados: o estē tā eſcō
didos q̄ antes oyan q̄ son cogidos: que
ſupieſſen q̄ estauā sembrados: y au los

concejos y liebres se regostan a ellos y los destruyē mucho quādo estan las matas tiernas: por causa del sabor dela sal y lo mismo bazen otros animales: bāse de coger quādo estuuieren bien sazondos y secos y en su finde mēguāte segū dize el Crece: y quādo los facarē ala era vayan embuellos en sauanas bastas por que muy ligeramēte saltan delas caynillas y se pierdē y menguā mucho la medida si la cantidad es mucha deue los trillar con bestias como diximos del trigo por que los trillos quiebran el grano y si poca basta o pisar los o aporrear los con unas varas. Dexē los enferir antes q los guardē que no los metā abertuorados en las troxes o dōdelos an de guardar: por q rescibirinē mucho daño guardēse bien en troxes como el trigo mas muy mejor en tinajas q ay ātemido azeite o que ay anseydo mojadadas con alpechin: esto es pa los q son pa comer que los q son para sembrar no les toque cosa de azeite. Tē la tierra que a lleuado guaranços: due o bolgar alomenos vn año: por q queda muy dissipada y si fuere necesidad fēbrarla: se o arar mucho y estercolar con estiercol muy posdrido: toda paja es buena para estercolarla: si en tierra salua la de los guaranços por ser muy salada: y esto baste quāto al sembrar y guardar. Las propiedades d los son muchas y muy singulares: y a penas bastaria vn libro para las explicar por no ser prolijo poine algunas las mas pncipales. Ellos son de tres maneras q vnos ay blācos: otros ruuios y otros prietos: y quāto al sembrar: y lo q arriba auemos dicho todo se entiēda y gualmente de q lquier suerte d ellos: por q en aqllonidifierē. Son de naturaleza calientes y humidos y acrecientā sangre y cholera: y son de grāde sustācia y mātēmētō: y por ser asy calientes y humidos: y a vno q binchā que ellos son ventosos los vā en muchas partes a los garasiones: quādo tienē muchas bembrias: el caldo dellos acrecientā la le-

che y ospierta la vrina: puoca los meftruos o reglā las mugeres quādo estā detenidos y esto por q tienen virtud de abzir: limpia mucho los risiones d las arenas: y quebrāta la piedra dela bexiga: mas si estos miēbros tienē algūa lla ga baze les daño: por la mordicaciō d la sal q en si tienē: segun Plinio y el Crece. Si el cuerpo tiene o sarna: o comezō o empeynes y cō el caldo d los tibio lo lauā: todo lo quitā y alimpia: todas estas ppiudades tienē estas tres maneras d guaranços: empero mas perfectamentelos ruuios: y prietos: excepto q ena crecētā la leche: y las mētes d generaciōn son d mas eficacia los blācos: por ser mas humidos. Tē el caldo dellos acalala boz alimpia los pulmones: y por ello bazē taluinas o breuajes dela bari na dellos: y si vñan mucho el caldo d los dñatā y resueluē las durezas: y opilaciones d baço y bigado bien: vela la goza coral como dize Plinio: por q aque lla enfermedad procede mucho d vn humor melācholicō: y los guaranços engēdrā cholera: y la generaciō: y augmētō de lo vno es corrupciō: y dimuniciō de lo otro: como dize el aristotil: y por q las opilaciones d bigado: y baço vienē por falta d calor: y por abñdar vnos humores gruesos: y viscosos: estos son callētes: y por causa dela sal son asy mismo abñdores: y por esto tienē virtud d resoluē y de coctar: y expeller aqllas viscosidades: y son muy abñdores d prietos: cā vrina como dize el Galie. y el caldo es mejor q el grano por q es el caldo de d poja d todas las buenas propiedades y virtudes medicinales: segū testifica el llypocras: y por esto mi parecer es: q si los cuezē pa aproucharse d el caldo que los auen primero: y q despues los echen a mojar en la misma agua que los han de cozer: y no los cuezē en otra por que es la agua q se mōsā queda la mayor pte dela virtud dellos. Tē el caldo por que puoca la vrina es bueno pa los que tienē tericiap: por q los baze purgar por la

uina: y avn dize que bora fuera las lom
brices: y los garuanços bincban: y no
dã ellos buẽ nutritiẽto al cuerpo: q̃sẽ
de natura terrestre: y pelados: y lo fue
no dellos es el caldo: otras muchas vir
tudes tienen las quales dexo de dezir:
por q̃no parezca que tome mas a cargo
la medicina: q̃ el agricultura: en muchas
partes los usan a bazer barina: como vi
ze el galieno: y cueze aquella barina cõ
lech: y son buenos pa comer asii: y de
mucha sustancia: y quando estã verdes
se baze dellos buena cozina: y si los tue
stã no bincbã tanto: mas son dũra vige
tiõ. Dize Dioscorides: q̃ si cueze gar
uãços: y ceuada q̃ vaya muy limpia ol
tamo y aristas: maldado y mezclado cõ
miel: q̃ fana la farna: y los empeynes: y
las llagas dela cabeça q̃ manã: y cãces
reos: y solapas puesto como emplastro.

Capitulo. xvij. de las bauas.

 E muchas maneras son las
bauas: que vnas de su natura
leza son grandes: otras pe
ñas: otras picetas: otras blã
cas: mas avn que ay entre ellas estas di
ferencias: todas quier en vna lauo: cri
anse a todos ayres calientes: y frios:
mas segũ dize el Theo: que las quesiẽs
brian en lugares frios: no son muy tiers
nas para cozer: despues de secas: por
ende son mejores las bauas en lugares
calientes: o templados: quierẽ tierras
gruessas: sustanciosas y pegajosas: y
en las tales se crian gordas de grano:
delgadas de cozeza: y muy tiernas: as
si para verdes como para secas: son pa
ellas muy singulares: las tierras nue
uas: y crãse medianamẽte en las tierr
ras q̃no son muy gruesas: y si las siem
brã en tierras flacas: florãs: y arẽficas
salẽ muy menudas: y muy delmedradas
y duras: y si no quiere mejores tierras:
quierẽ las tales ser muy estercoladas: y
cõ estiercol muy podrido: porq̃ el estier
col suple la falta natural a q̃llas: y ellas
releuẽ mucho biẽ del estiercol: verdã
es que el estiercol baze muchas vezes

criar piojos: y rosquillas: q̃ comẽ por ba
ro: las ortizãs principalmentẽ: bauas
y ajares. Son muy mejores los bauares
en valles: q̃ en otro lugar alguno: por
tener allimas sustancia: y virtud la tier
ra es llana: algo humiditas: digo de tie
rra substãcia: y no se q̃rosa: q̃ bierrãlos
q̃ los ponẽ en los altos: y cerros: si no
fuere mucha la bõdad dela tierra: mas
los valles: sean ayzofos: por que si son
muy ababados y cerrados: criã alli mu
cho piojo las bauas: cõ lo qual se ecbã
aperder: y avn asubla se las mas vezes
no quierẽ lugares bõde aya muchas nie
blas: porq̃ cõ ellas se asublan: y crian
piojuelo: quierẽ mas sembrar se en tier
ras q̃ estẽ antes algo mojadas: y humi
das: y no secas: no las deuen sebrar en
tierra belada: o q̃ se yela: y por esso no de
rẽ sembrar. Los tiẽpos de su semente
ra son dos: o antes q̃ entre el invierno q̃
es por octubre o nouiembre: o despues
desde mediado enero: por todo debre
ro. Dize Theofrasto: que para ser muy
buenas que a de ser la sementera muy tẽ
prana: porque ay an bien nascido: y ar
raygado antes que entre lo resio del in
vierno: y quierẽ la sementera temprã
na: porque no ay legumbre que tarde tã
to en nãcer como esta: y si yela mucho
antes que nazcã: re sciben mucho daño
y si son tierras frias: las puedẽ sembrar
por en fin de debre: para que sean tars
dias: avn que segun el crecẽtino pocas
vezes les sucede bien alas que siembrã
tan tarde: y el dize despues de Diziẽs
bre: esto entenderia yo si son las tierras
calientes: y secas: y a todale y las tem
pranas lluan la ventaja. La manera d
sembrar las es esta: a de ser primero la
tierra muy arada: en algunos cabos las
siembran como trigo arrojando las:
mas no es bueno: ni saben lo que baze.
Es mejor con vn sulco bazer vnos bo
yos bõndos: quanto cinco: o seys bõdos:
y apartados el vno del otro quãdo me
nos vn pie: y quando mas pie y medios
ya entre calle ancha bõos buẽos pies

Theo. li.
iii.
Lanfar.
li. viij. bi.
Eol. li. iij.
c. r. y. r. ij
Ere. li. iij
capit. ix.
p. li. lib.
xviii. ca.
xii. lib. li.
xii. capit.
lxix.

Libro primero.

por donde puedan andar \ que a escar-
dar: remolli la tierra: para coger las
al tiempo que puedan andar sin bollar
las: ni que biamarlas: y es bien que los
boyos vayan por: cuerda: como liños:
o calles de viñas: y en cada boy a echen
quatro: o cinco granos apartados el vn
grano del otro: quatro / o cinco dedos:
por que las bauas echan muchos bijos
a ya lugar que todos crezcan. Es biẽ
segundo dicen los agricultores: que para
que salgan buenas \ grandes / tiernas \
e cocberas \ que antes que las siemb: e
les bagã aquella diligencia dẽ alpechin
que dize que biẽ sielen los garuãcos:
e deue lo bazer por que les es muy pro-
uechoso: alomenos no las siemb: sin
tener las en remojo basta q̃ enternezca
e encomiãcen a echar el tallo porq̃ mas
presto nascerã: principalmente si las siẽ
brã donde no las anõ regar: muchos las
guardẽ en sus vaynas pa sembrar: y siẽ
brã cada vayna en su boyo assi entera vi-
zẽ q̃ pareçe q̃ se concierne mejor: los gra-
nos vnos de vna: y otros de otra como
bermãos: para brotar y nascer: mas no
tengo esto por bueno: porq̃ toda simien-
te a de ser escogida: q̃ sea la mejor y mas
granada: y si siemb: la vayna vnos gra-
nos salen gordos otros no tales: sino q̃
siẽpre despues dẽ limpios escosã los mas
gordos. Esto se enniẽda: cõ q̃ los cojan
de las que nascieron primero: q̃ como es-
ta planta florece muchas vezes \ y da
vnos frutos tẽpiãnos \ y otros tardios
mejor cõ cordarã los q̃ en vniẽpo nasce-
rõ y avn deue de escoger la simiente del
fruto q̃ echan primero: porq̃ es muy me-
jor: digo el dõla primera flor: porq̃ es me-
jor q̃ el segũdo y el segũdo mejor q̃ el ter-
cero: q̃ las primeras son mas granadas
y las postreras son como redrojo dẽ me-
dradas: y valẽ poco: pa simiente: salio
para comer. Tẽgala simiente de las ba-
uas las condiciones: que dize q̃ aue de
tener la de los garuãcos: no tienen neces-
sidad de regarse: sino las siembran en lu-
gares muy secos: y para sembrar las en

lugar q̃ no se riega: sea la simiente dẽ seõro
y para donde se han de regar: puede ser
la simiente: o de seõro: o de regadio qual
mas quisiere: an las de sembrar en luna
llena o biẽ creciẽte: como dize el Crece
y quando esten de quatro dedos en alto
las bã dẽ remolli: y escardar: y no sea an-
tes: y quãto mas las remollicre: y escar-
dar: tanto daran el fruto mas gordos:
y las cascarras mas dẽgadas: y avn serã
mas delgadas las cascarras dẽ los mĩsmos
granos y el mollir se baga en dias en tu-
tos y como no nascen las matas: dize el
Libro. y el Polino q̃ a todas las plantas
les es vniõsa la pluma quãdo estã en flor
y q̃ alas bauas solamẽte es prouechosa
mas dizen q̃ les es dañosa si lea llueue
en saliendo de flor: por que escalda el nas-
cimiẽto de la vayna. Deuende guardar
los bauares quando estan con su fruto
verde: que entonces es el tiempo quan-
do muchos no ballamosos: a causa que
se andan muchos baldios: bolgãnes
y vagamundos: cõ su casuto dẽ sal de ba-
uar en bauar comiendo y bolgãdo: an
las de coger quando esten biẽ secas: y
en menguãte: ban las dẽ limpiar: y guar-
dar como dize de los garuãcos: y con-
uene q̃ antes q̃ las guardẽ: vayan bien
ressfriadas: y assi nose comerã dẽ gozgos
jo mde otros gusanillos. Si las siẽbrã
en las tierras que ban de lleuar pan: y
quando estuuiere en flor: las derrueca
y aran para que pudran: dizen los agri-
cultores: que es muy gentil manera: pa-
ra engrossar las tierras: y lo mismo bas-
zela paja de ellas: avn que no tan preser-
tamente. Las bauas verdes son frias
y engendran humores gruesos: causan
dolor de cabeza: y vientosidades: y
bincan mucho: y buel mal la boca
con ellas: las secas tienen la mĩsma p-
piedades: y son de mala digestiõ y en-
gendran mala sangre: y a quien mucho
las vsa comer: le causan vn calor: de ma-
liado: y causan grandes fiebres putri-
das: y avn bazeñofiar muchos espanta-
bles: el agua en que las ban cozido:

(si se lauaua con ella) alimpia: e ablada el cuerpo: y qta los empernes: y si la beue alimpia los pulmones: y si alcozer les mezcla y crua buera: o cominos o ore gano: pierde mucha pte dela vterofidad engordá mucho alli en pan: como en barina: o qbrantadas tanto q en la lobar dia o dde vfan mucho el pan dellas: si di ze de alguno que esta gordo: ira en por refran: que come pan de banas: esto ba ze las banas secas: q no las verdes: y co labarina dellas engordan en quinze di as los buyes pa los matar: ayn q esten muy flacos: o q d a doles barina en buel ta co beno \ o pajaro dando se las q bñ tadas. Dize q si delas cascarras dellas baze emplasto: y le ponen en las partes baras alas criaturas: q no les nasceran pelos: y que lo mismo baran ayn que los aya: si los pelan algunas vezes: y lo po nen: si las tucitan y las mascan: asilas penen en las sienes: impide los humores que descienden a los ojos o la cabeza \ y si las parte por medio: y las pone en al guma berida q corre sangre la restañan \ y puesta partida sobre alguna mordedura de perro \ o de otra cosa poco fiosa / a prouecha mucho y pectora alla barina dellas: q ablada la toffe guisada co ajos y aprouecha mucho ala boz: y para esto aprouecha si la vfan muchas vezes \ por q alpia mucho el gasio: q es el orga no o la boz: y tiene otras muchas p priedades las quales qual se puede reducir a esta que he dicho.

Capitulo. xix. delas Lentejas.



Las lentejas se anõ sembrar en tierras flacas y sueltas y enjutas: si las quieren sembrar en tierras gruesas: se an en tierras enjutas donde no aya humor: por que si ay humor en inician mucho \ y pudre de masiada me cap. xiiij temi las siembran en lugares viciosos \ pli. xvij. que crien mucha y crua: en los lugares capi. xii. frios: son mas granadas que en los cas li. xxi. c. lletes: ay dos tiépos dõ suscitera: o por nouiembre: y esto pa en tierras enjutas:

calientes: o por bebrero y marzo: y esto para las tierras humidas y frias: como se siebra el pan de semelino. Siebra las si empre en lima creciente: y dizen q es me jor a doze o luna: y nascera mas ayna y mas gozdas: si quatro o cinco dias antes q las siembre: en las tienen en bueltas en el tier col enruo: y se co: y pasados es tos dias las siebran. En las de sembrar muy ralas: y ayn sera bie q vay a por lis fidos como dize delas banas: y ayn que no tiene mucha necesidad dremollirlas ni escardarlas: por q ellas sube presto en alto: y abogan toda la yerua: mas toda rial es puechoso: cogen se por el mes de junio: suele bazerles mucho daño el gozgo: y dize q pa ello es bueno este remedio: desq las ayan limpiado en la boza: echen las en vna caldera de agua las que nadar en son vanas para si mien tera: y echen las aparte: y enxuguen las otras al sol: y tomen vn as rayes o vna y crua que Columella llama silio: dize que es assafetida: y majelas en vn moa tero y ecbela buelta vinagre: y con aque sta rocién bien las lentejas co vny fopo y enxuguen las al sol: y desque esten bie enxutas y esfiadas: metálas en vasijas q ayan temido azeite: y embarren las bi en co y esto o con barro: y al tiempo que las anõ galar estar en fano: y enteras también se puede guardar en troces si es muchala quantidad: y asimismo: dizen que se cõseruá bien en bueltas en ceniza \ de las lentejas son las mejores: las ma yores: y las q mas agua beuen al cozer y las q son anchas: y blacas y ecbadas en agua no se pará pientes. Las lentejas sõ frias y secas: y dõ gruello mätenimi enro: de mala vigiliõ: engendran san gre melancholica: y son muy malas pa ralos que tienen mal caduco \ que llaman gota coral: que es epilepsia \ y pa ralos que tienen qualesquier aposte mas y malas: que proceden dõ cholera negra: que son malancholia: causan do lor de cabeza: y si las vfan mucho baze ñosar sueños muy desuairados: y espas

Col. li. il.
capit. x.
Pa. jun.
ca. x. iii.
Vinc. li.
xi. capit.
lx. rix. y.
lxxx.
Gre. li. iij
cap. xiiij
temi las siembran en lugares viciosos
pli. xvij.
que crien mucha y crua: en los lugares
capi. xii.
frios: son mas granadas que en los cas
li. xxi. c.
lletes: ay dos tiépos dõ suscitera: o por
xxv.

Libro primero.

tosos: bazen y entosidades son muy te-
rrestres: y el caldo es lo que aproueche
que ellas son dañosas: acoitan la vista:
binchan el estomago: restrinjen el vien-
tre: mayormente si las crecen en agua
llouediza: y para este effecto: an de ser
muy cozidas: que sino lo estan antes le
ablandan. Guardar de ellas los que tie-
nen varizes: que son venas gordas: en
las piernas: si las majan: y las ponen so-
bre algunas bincabazones: las abaxan y
refueluen: y quie mucho las usare comer
poderá mucha parte del impetu dela yza
y lleva mucha razon: porq̃ ellas amēgu-
an mucho la sangre y cholera: y acreciē-
tan la melacholia: y los cholericos y sá-
guinos de natura son muy arrebatados
y subidos: y por ser estas cōtrarias muti-
gā mucho: y porq̃ tienen esta piedad cō-
tra la abūdancia de la sangre sō buenas:
y mejores los caldos: a los q̃nfermā dō
sangre: y por esto lo dā a los q̃ tienen do-
lor de costado: y otras enfermedades se
mejātes: sō dañosas a los quartanarios
y la yerua de ellas quādo está verde: ma-
jada y puesta sobre el lugar que corre sá-
gre la restaña.

Capitulo. xx. de los Altramuzes.



Saber q̃ por vna dōs cau-
sas se siēbran los altramuzes
o pa estercolar las tierras de
pan: y de viñas: o pa coger
su fruto: y cō ellos es mejor q̃ cō
otro estierco: y a mēos costa y trabajo
se estercolā las viñas: y tierras y no da-
ñan el sabor del vino como qualquiera
de los otros estiercos: y quie cō ellos
quisiere estercolar sus viñas buelos sen-
braz en cogēdo la vua: y tomarlos arar
quādo quierē bitor las cepas: mas es
to es mejor: pa las viñas q̃ está en arbo-
les: o armadas en alto: q̃ pa las baras:
q̃do son sembrados pa estierco: an de yz-
espellos. Si quierē estercolar cō ellos
las tierras de pāsiēbrē los mas tempra-
no: y derruequē los quādo está en flor o
por Mayo: y a vn despues de cogido el
fruto: puedē bien tornar a arar la paja q̃

tambiē para sustācia a la tierra: mas no
tanta como quādo verdes. Si los siem-
bran por causa del grano: mientras mas
temprana es la tal sembrera es mejor:
y mas segun Theophrasto: y Columella:
y a vn todos ellos agricultores: es dijē: en
acabādo los de cogerlos an de sembrar:
y la tal sembrera lleva grande ventaja
ala tardia: que porque el frio les es muy
contrario: y estan algo crecidos antes
que vengan los grandes frios: y aguas
del invierno: quierē mas ayres calientes:
que frios. Son mejores en las tierras su-
cillas: florae: arēscas q̃ en las gruefās
y pegajosas: no sufren barrizales ni ar-
zillas: quierē tierra entura: y quando sō
para grano: vayan algo ralos porq̃ en-
cepen: no quierē tierra muy labrada:
q̃ como el Theophrasto dizē en las muy
labradas no se bazen buenos: es q̃ deuen
en las telas enuiciar mucho: y bazeles:
daño el vicio al sembrar no los cubran
mucho de tierra: parece q̃ a esta semilla
el biē le beze mal: tanto q̃ desde el día q̃
los siembran basta q̃ los vā a coger no
tienen necesidad q̃ los veā ni guarden:
que por ser tā amargos no los come be-
stia ninguna: como Theophrasto escribe:
por esto es bueno sembrar los cerca de
caminos: y a vn bazer dellos vna cinta
alos otros sembrados: q̃ no los tocare
caminātes: pa comer: ni a vn mocharlos
ni mugeres a vn q̃ el ten preñadas: no an-
menester que los escardec: porque ellos
abogan la yerua: y a vn no tiēn mas de
vna aray: y si aquella corā: o tocan con
la escardadera: secarfeā toda la mata.
La sembrera de ellos a de ser muy tem-
prana: y la cosecha muy tardia: no los
deuen coger sino quādo a llouido o be-
cho algunas humidades: porq̃ si los co-
gē secos falta el grano de las vaynillas
y pierden se muchos auiedo las cogi-
do en rugen los bien en la era. Mas los
de guardar en lugar muy enxuto: y es
bueno si da humo donde los guardan:
que conserua mucho: que no se corrom-
pan: porquie si en lugar humido estan:

LIBRO PRIMERO.
CAPITULO XX.
DE LOS ALTRAMUZES.
SABER QUE POR UNA DOS CAU-
SAS SE SIEMBRAN LOS ALTRAMUZES
O PA ESTERCOLAR LAS TIERRAS DE
PAN: Y DE VIÑAS: O PA COGER
SU FRUTO: Y CON ELLOS ES MEJOR
QUE CON OTRO ESTIERCO: Y A MENOS
COSTA Y TRABAJO SE ESTERCOLAN LAS
VIÑAS: Y TIERRAS Y NO DAÑAN EL
SABOR DEL VINO COMO QUALQUIERA
DE LOS OTROS ESTIERCOS: Y QUIERE
CON ELLOS QUISIERE ESTERCOLAR SUS
VIÑAS BUENOS SEBIAZ EN COGENDO
LA VUA: Y TOMARLOS ARAR QUANDO
QUIEREN BIAZOR LAS CEPAS: MAS ES
TO ES MEJOR: PA LAS VIÑAS QUE ESTAN
EN ARBOLES: O ARMADAS EN ALTO: QUE
PA LAS BARAS: QUANDO SON SEMBRADOS
PA ESTIERCO: AN DE YZAR ESPALLOS.
SI QUIEREN ESTERCOLAR CON ELLOS
LAS TIERRAS DE PASIEMBRAR LOS MAS
TEMPRANO: Y DERRUEQUEN LOS QUANDO
ESTAN EN FLOR O POR MAYO: Y A UN
DESPUES DE COGIDO EL FRUTO: PUEDEN
BIEN TORNAR A ARAR LA PAJA QUE

Cre. li. liij
cap. xviij.
Col. li. liij.
capit. x.
pl. li. xviij.
ca. x. f. f.
lib. xxiij.
ca. xxv.
The. li.
xviij. d. bi

crian dentro deynos guisantes y enro-
pando algo de lo de dentro; mayor mete
una pua chiquita qe es el cogollo; no va
le nada para sembrar. Estos o majades
o coidos son muy buen mantenimiento
para los buyes chivieruo; y ayn en los
años estériles; para la gēte dōde ay falta
de otro pan. Esto es faze centes vezes
mas la simiente primera co la mejor. Se
de tan regia natura; que ayn que los sien-
bran y los pogan yns grāde piedra en
cima; faldran fuera; bolaran; y nacen
muy bien; y ruy buenos; que ayn que ay
gan en lugr donde no lleguen al suelo
entre cardos; o bejas; o qualquier otra
cosa; tanto alargaralaray; hasta que la
ponga en tierra. Para comer ban lo qe
echar en remojo en agua caliente; y re-
mudarse lo algunas vezes hasta qe pa-
re dulce; y lo mismo baze en otras agu-
as; y muy mejor en agua corriente; son
calientes y secos. Estos ay mones y o-
tros caleros; y nos muy amargos estos
son mas medicinales que los q son mas
dulces. La barina de los amassada con
mely pucsta en el estomago; y lomages
buena cōtra las lombrijas; y tiene mas
fuerza si la pone en ayunas. El agua en
q se bā cozido; mayormente si es llovediz
o lanado se cōella; o la massa de los que
ha quita el paio; o manzila de la cara;
y lo mismo baze el agua en que los endul-
saron; mayormente si se la mudaron.
Engendran humores gruesos si los co-
men; mas a quien los vya a comer dā buē
color ala cara. Hecho emplasto de los;
y pucilo sobre el carbūco le abre cocho
en vinagre ban buen color ala esñales
de las cuchilladas; y seridas. Comēdo
las rayzes en agua; y beuiendola baze
y rinar; y bolar la piedra. Cozidos en al-
pecbina la sarna de todas las anima-
las; y quando se cōeje. Si cō el agua en
q se endulcaron; mojado ay chimbres
percecray; es biē echar esta agua en los
bormigueros; y en los buecos de los ar-
boles quecrian bormigas.

Capitulo .xxi. de los peros.



De yeros es cian mejor en la
garca algo friso que muy ca-
liente; qe en tierra se cas en
crua; y no gruellos. La mas
dō se mete a ellos co po; en
ro; y tras de la de bebero; mas no tal
por marco acuden mal; y por ciso no lo
pueden sembrar en tōce. En la tierra qe muy
fexras pueden los sembrar ante del in-
uerno; mas muy mejores son los que se
siembran en tō el inuerno mas sabrosos
co y de mejor digestiō; y mantenimiento
seguel. Lo qe es alto, la dō de sembrar
en tierra biē labrada; es algo malos por
que toda legumbre se quiere sembrar a
la. Los que se siembran en barco baze
mucho mal al gado; como vize. De al-
y el elencio. De cos engordan mucho
al aprecio; mayormente las vacas. Es
bue mantenimiento para buirno y ohas
rina; y en grano; y mojado son buēos
para los buyes; y en bueltos en barina
de centeno. De mucha lebe al ganado;
parido; mas alas preñadas no los den
q las baze en pay con mucho mayor tra-
bajo y peligro; como eserne Ariston
le; son y en los fillos van comen-
ros en ayunas de baze en el bazo. La ma-
lla y los quita las manchas del cuerpo.
La barina pucsta sobre la lagas no las
dexa crecer. Amassada la barina de los
con vino abre los carbuncos y pedros
se la encima.

Capitulo .xxii. del mijo.



Abre puer el mijo se gē
vize el Erecentino es de
dos maneras. Lo vno
es el mijo. Lo otro; que
arda quarenta dias o co-
mo se siembra hasta que
se coge; o madura; y no mas. Uno y o-
tro quiere tierra algo mas frisa que ca-
liente; por que todas simientes tre mē-
nas por lama y otre qe en mas frio qe ca-
lor; el mijo es de esta calidad; y por ende
quiere lugar friso; mayormente o dē sea
o regar; q el agua suple por la tierra fria
o la tierra fria por el agua. En todas ma-
c m j

Co. l. r.
capit. i.
De l.
ocla bi
po. en
ro. c. v.
ca. vij.
Si esto.
anim al
bus. li. i.
capit. f. f.

Cre. li. iii.
cap. xix.
Col. li. ij.
capit. ix.
Car. ca
vi. Bar.
li. i. capit.
xxvii.
Pal. ma
yo. cap. j.
Abagn.
parre. ij.
capit. xx

neras de tierras se baze bueno / o gruesas / flacas / sueltas / o areniscas / o baidas: excepto barrizales / o arjillas q en las tales no seria bié. Es muy bueno en lugares nublados como son biercas / o rios valles. Disipa y destruye e mucho la tierra: y por ello la quiere muy estercolada y labrada. Quiere tierras dōde se pueda regar q en tierras secas pocas veces acude bien: mayor mēte si son gruesas o areniscas: dōde quiera cō mejor la semētera dello es tpo humido q es sereno. La simiente dello ha de ser gorda entera / de buena sazō pellada: de color ruuo como oro: o algo blanqzino. Lo q tira a pardo o negro: no es buena sazō: ni buena pa sembrar. La buena semētera dōlo es por fin de hebrero: y por marzo digo dōlo tresesino. Ha de auer muy arado la tierra pa ello: como vire pa el trigo: y bazelle sus almarriches / o aceqas pa regarlo: qere barrar se dō agua cada semana vna vez: y qndo lo sembraren: no cōe mas q mto pidiere cobrir aq̄l dia: no lo rieguē hasta q aya nacido: y sino lo bā de regar si bren lo en lugares humidos y frios: y asial si empo dō sembrar: como qndo este grano do guardēlo biē dō palomas: y otros paros: mayor mēte toros y gorriones: bāto dō escardar muchas veces: por q cō el mucho viciocria mucha yerua y bāto dō sembrar ralo q estē de mucho la macolla: y aun toda legūbre se quiere sembrar rala: no le bā de q̄tar el agua hasta q se pare el espiga blāca: q ya en dō es comēça amadurar el. E re. vize q̄lo pueden bien sembrar entre los sulcos dō las auas mas no me parece biē esta meza: / por q las auas q̄re enuto: digo q̄no tiēne necesidad de regar se: y el mijo si: alomēos aca en espāña q̄ esta tierra mas seca q la labardā: dōde el estiuio. A q̄to es lo q̄ vize dō sembrarlo entre los llos de las vides q̄ estan puestas en arboles: como arriba vire. Lo otro: q̄ en q̄renta dias madura: puede sembrar por mayo: mas quiere ser en tierras mas baidas: y frias q lo primero: y dōde se ga cōnu el agua. De lo

otro primero ha dō estar acabada la semētera a mediado abril: dōlo segundo a mediado de mayo. La cosecha dello asial de to vno como dō otros: sea antes q el espiga se se q̄ del todo: q̄i estā muy seca tiene el grano muy liso: y cace mucho. De q̄ la ayan cogido: empiē en la bera lo mdo. Jovila el piga bazia el sol por q̄ se enruge y se se q̄: no pōgan los manoios en mdo nes q̄ se escallenta mucho el mijo y se oñā. Otros cosas solamēte las espigas: y aq̄ ha tra en ala bera: y las cañas q̄ dan cosas por baxo y dō las q̄no vo cin co vras al sol ga q̄ se enruge: y guardas las como paia pa las bestias: q̄ son de rezio mātē mētro y sustācia. Despuēs de auer millado y limpiado el mijo: vize en rugar el grano y seearse biē al sol por q̄ si lo encierrā sin q̄ este muy enturo dāñale y vira poco y estādo biē seco dura mēcho tpo. Dize Bartōn. q̄ si lo echan en sillos (como vize arriba) se guardara por cien años. Es asimismo buēo guardar lo en tinajas y embarrar las muy biē / y pōerlas en lugar q̄ no sea humido. El mijo es frio y seco: el pan dōlo siendo reslen res dō buē comer: y dō que frio es malo y q̄ndo callente con seche es sabro so si nle ebe cōforta el estomago: puoca / o dōpierta la vira: y q̄ndo ay dolor estriente callēta el grano: y ponēlo encima: y apio uecha mucho. Tostado ello y molido y cozido en caldo dō buēa carne es muy singular manera de porar: mayor mēte si se echan aq̄trā y canela. A quien vsa coher el mijo engorda mucho: es muy singular mātē mētro pa palomas y gallinas. Dello vize Bagno milanes q̄ es dōura digestiō q̄ cristie el vientre: y engendra humor mēlācolico: por eso no lo comē los q̄ estā tocados de gota corā. A quē ouel los nervios: puesto muy callēte en vna quillo le sera muy puechoso. Con el se quitan las camaras.

Capitulo. xxiij. del Panizo.

De todas las simientes que ala primavera se ban de sembrar la pos trera es panizo / esta es como el mijo

Cre. l. iij
capi. jr.

pl. lib.
vii. cap.
xvi. lib.
xvii. cap.
xxv.
col. h. ii.
cap. iiii.

así en el tiépo d' su semêtera: como en las
otras qualidades de sitios y tierras: y
lauozes: y por esso todo lo q' se dixo ôl mi-
jor: esso mismo se entiende del panizo q' a-
to en esto. Es su principal semêtera ô de
bebrero hasta marzo: y ayn mediado A-
bril: y niello ni el mismo nâca lo siêbran an-
tes del invierno: porq' ellas son p'piamen-
te simiêtes de la piina vera: q' en la tier-
ra muy arada / y mollida: los terrones
muy de sebo: y asaz estercolada: Pou-
dêlo sembrar tambié por mayo: o por ju-
nio q'ndo cogê la ceuada: y ayn en las mis-
mas tierras q' lleuâo ceuada: q' mando p'p-
mero el astrojo / arandolas / y estercola-
dolas muy biê por q' pueda la tierra bien
sufrir el trabajo / y cargas de tâtas simiê-
tes: y ayn el panizo ebupa / y destruye mu-
cho la tierra: y ayn por q' tiene estas semilla-
barta necesidad d' regarse mas: çiste niê
po que en otro / y el regar baña: y disipa
mucho la tierra: por q' lleua còsigo la flor
y lo mejor ôlla: y ota efuctas las are-
nas y es biê q' por d' d' eba de passare la
gua p'ogan el tiercol muy podrido / o cie-
no d' fuentes: o d' rio / y q'ndo ouieren d' res-
gar: menci la mucho para q' el agua lo
lleue còsigo q' va y turbia: y lo en corpo-
re còla nra q' le bara muy grâde p. Nâ-
lo d' sembrar muy ralo / y çicardarlo mu-
chas vezes. El coger y aderecarlo has-
ga dello como ôl mijo. Tâbica lo puedê
sembrar d' d' eba cogido q'quier otro
fruto q' rêga al niêpo de la ceuada: o mas
têprano / y entre arboles y viñas como
el mijo: digo donde se riegan las viñas.
En sus ebras es de la calidad de mijo /
ayn q' no de tanto mantenimiento. Estriê
mucho el viento: El p' dello engorda a
los q' lo acostâbran: mas es d' mal sabor
y aspero sinose es muy reziente. P' ayn el
grano ôllo echo poraje cò leche de alimê-
dras o cabras como arroz engorda: me-
jor es con grassa de carne q'lo ablâda mas
y toma mejor sabor y no es tã seco / ni ef-
triferâto: llamaualo ynnedico singular
por nôbre Diocles miel de los panes co-
mo el mas preciado ôllo. No creô po q'

aia en su tierra pan candeal / sino lo vi-
xera. El panizo molido y beuido en vino
(y sea tinto) es bueno còtra el fluxo del vi-
entre q' llamâs camaras: y ayn coziado en
leche de cabras y comido dos vezes al
dia: antes de los otros mîjar es baze la
misma operacion. Otra semilla ay q' en
las môtâs baia vizca: y a llamâs bora-
na: es de la p'piedad del panizo. Lo q' se
dixo aq' del panizo se enq' de ella.

Cap. xliii. de la cicercha y aruejas



El linaje de legumbres
ay en ytaia q' llaman cî-
cercuta o cicercha: no las
be visto en españa: parez-
cê mucho a los garuâs
así en el color como en el te-
maño: excepto q' son como esq' nadâs qui-
eren tierras gruesas y buindas: siem-
brâse por enero: bebrero y al principio d'
março y muy ralas: es buê mîten mien-
to pa bueyes / y ayn ga los otros gana-
dos menores: y ôllas se haze cozina: co-
mo d' garuâs y ayn ga la gête ôl câpo
mezclada cò otro grano se haze buê p.â.
Las aruejas son de dos o tres man-
ras: mas todos quieren yna fuerte d' tier-
ra y lauoz: quicren tierra gruesa y buma-
da / y suelta y bien labrada: y donde llue-
na muchas vezes: cerca de humidades
como ribera de rio. Deitas ay ynas que
se çsticndn mucho por el suelo / y suelen
podrir las ramas. Es bueno a las tales
ponerleas ynas taramas / o palos bica-
dos: y suben por ellos como calabazas.
Las aruejas y des guardê las de p'cha-
das q' las comê mucho: y baze la baña.
Der des bañan los diêtes: y engendran
malos humores: y bañan el bueigo. Se-
cas son buenas pa cozina de quarefmas:
guardanse poco tpo: q' çrian dentro de si-
cietos gusanos. La mejor sementera ô
llas es por octubre. Nâlas de coger en
fin de menguâte / y verlarlas biê secar en
la era: sino estauan biê secas quando las
cogeron: guardenlas en lugares bien se-
cos / y no criaran tanto gorgojo.

Ca. xlv. de las cominos y alceraucas

pl. lib.
vii. cap.
xvi. lib.
xvii. cap.
xxv.
col. h. ii.
cap. iiii.

Erc. l. vj
 cap. vi
 paladi.
 en Dec.
 ca. xxiij.
 en mayo
 c. ix. Di
 t bago.
 Di. h. ix
 ca. viij. li
 ff. cap.
 f. m. cap.
 ff. q. iij.
 ff. q. iij.
 di. q. iij.
 q. iij.



La ania quiere ayres calientes
 lo templados/ o no acude bien
 en los frios ni se haze de tan bi
 uo sabor. Quiere tierras grue
 sas o sustanciosas/ o algo bu
 midas y si no son tales bámenester q las
 ether cohen y que las rieguen. Verdad es q
 si es singular y de mas virtud y fuerça se
 dá lo que en sequera se cogene q lo regaa
 dio: que ninguna cosa de reguera es de tá
 to vigor y fuerça como lo de regar a se
 cos: y aun el ether collo corrompe mucho:
 q aun que con ello frunfrique mas: no sera
 tal que le quita mucho de aquel bñ olor.
 y por esto es mejor para ello cernir aque
 llo o qualquier ether col/ o al menos se a
 mur podrido por q ya perdido aquella
 fuerça del mal olor. Asimismo es bueno
 ceno de rido. Este conuiene sembrar
 lo: q abe riberas de rios/ o de semjantes
 lugares. Mas de ser la simiente dello muy
 granada y metua q no paise de dos o tres
 años quando mas. Quiere las tierras
 muy labradas y mollidas/ los terrones
 muy quebrantados. Sembrase por bes
 dero y marzo. Mas lo de esparrir alor
 de cardarlo a menudo. Guardarlo en todo
 tiempo de paxeros y boznigas. De los
 pararos o espantajos/ y en delo o to
 pos q lo comen por las rayas. Al delate
 dore q lo que quiten los topos. Para qui
 tar las boznigas veá en libro tercero
 donde se trata de las enfermedades d
 los arboles y alli lo ballará. Su cosecha
 es en fin de mayo por junio: ello se mue
 strara quando esta para coger: cō todo esto
 sea antes q del todo se se q por que se cae
 y vódelo limpiar de cenio bi en regar:
 y limpiarlo en lugar limpio vóde no aya
 terrones q se grandetcha para el ams
 terrones o chinios y véde se muy menos.
 El amo vóde es muy dulce y sabroso y sin
 gular pa sobre mesa. En y talia lo llama
 binos o romano como dije el Greco nuor:
 q lo venden a manogicos por las calles.
 Verde es muy bueno pa las q erian: assi
 el grão como las ramas q les da mucha
 leche y muy singular. Verde y seco con

fons el estomago/ y comiendole de ma
 nia a quinta el mal olor de la boca: o aque
 le nene bueno adobado: y hazele mejor
 de fopila el ygado elloy el y agua que
 se ba cosido: en tuga el estomago: da mu
 chā gra a qualquier construa. Sile he
 cbā en el pñdale gracioso sabor: y eloy
 y es bueno q vaza en el suelo o ipon pozā
 se tuette: qta los malos fueños: y avn la
 almohada de la cabeza llenas de pa
 dillo: o puesto ala cabeza de la cama y n
 manajo de llo tiene la misma virtud está
 dorā cerca q se pueda oler: quita las fri
 aldades y ventosidad de arcomido y nra
 to antes de comer da muy buen aperito:
 y después añeta y a repose el estomago es
 bueno cōtra la siema: repose el vomito:
 y regucido: qta a mas el dolor de la ca
 beza sabiéndose cō ello: y tábiene buē
 sabuenerio pa el dolor de los oydos: y pa
 dolor de la madriz q llamā dolor de mas
 dre: comido de su fñ: puoca y despier
 ta la vuna: ba zelagar la piedra de los ri
 ñones y betiga es muy bueno pa los bi
 dropicos q les en tuga mucho aqñ bñor
 y si los niños qñen gosa corallo y san a
 comer ayudales mucho a sanar oia. Di
 t bago: q era tñta la virtud de ania con
 tra esta enfermedad: q eny cñaro q lo qui
 siesen en lamano no le caton arie aqñ fñe
 pizo mal. Mas lo de deshecho en agua:
 y lauándose con ello adelgaza el cuerpo:
 las vitanas de las uariças: mas esto se ba
 ga pocas vezes q para el cuerpo amarillo:
 es bueno hasta qtro años: de alli adelante
 no es tal q se va corrompiendo.
 Los cominos y alcarauca se siembran
 por el mismo tiempo y qeren las mismas
 labores q el onio. La alcarauca qta mu
 chos vñes de la dea y por ende la ceban
 molida en las viñas y vñes como son
 nabos y arn vñes: y confora la cabe
 za: y quita el alcarauca el dolor de las tri
 pas: y el estomago q viene ofrio. El comi
 no prende muy poco en tierra: nace en
 la sobrebaza: quiere tierras muy gruesas
 y calientes. La mejor semetura de los es
 por bebrero y marzo comido ayudamū.

cho a digerir: niene propiedad de abrir las vias dela vrina: ad el gafa las humosidades q̄ vā ala cabeza: el vino en q̄ bā cozido los caminos: y bigos passados y binojo beuñe dolo q̄ta mucho el dolor de tripas. Ay vna enfermedad q̄ se llama estranguria q̄ es bazer vrina cō tras baro y dolor y gota agota: para esto a prouecha cozerlo en vino y ponerlo assi callēte por baxo. Otros ay que llamā cominos rusticos molidos y beuñdos en agua quira el dolor del estomago. Es lo mejor d̄ todo lo q̄ nasce en esta sagra de toledo: q̄ es la carpēta mas segū Plinio. Esto tābiē se siēbra como lo otro mas pazer muy bueno nose q̄ere regar por q̄ pierde barto de aquel calor y fuerça: tie ne esta propiedad mas: q̄ comido cō pā quita el dolor del vientre y las camaras y quē lo vsare a beuer cō agua se para a amarillo. y segū Plinio esto vsā mu cho los q̄ quierē mudar el color de la cara como los hyprocritas. Es assi buēo poner los con miel alas criaturas en el vientre quando si cūten embargo.

Capitulo. xxvj. dellino.



Lino es vna semilla muy ne cessaria y prouechosa alas gētes y quanto alas personas vtil en diuersas maneras q̄ de llos nos aprouechamos: tāto es dañoso al campo: por que con ello mas que con otra cosa la tierra dōde lo siēbrāse daña y destruyē segun todos los agricul tores dizen: y Vergilio mas que todos. En tanto grado es dañoso a la tierra q̄ dize Columela que no lo ouē sembrar si la tierra no es muy aparejada para be llo: digo que no sea para otra semilla tā buena como son las tierras d̄ buytrago y ferrania dōdent viñas m̄ panes se criā biē: si no linos y pastos de verano y en tales tierras el lino se cria biē y es lo tal de mas precio: que a cada cosa apropia la naturaleza a su lugar cōueniēte. Ello) como digo) daña mucho la tierra mas el daño q̄ dellino se le recrete puede bi en remediar cō dos casos. La vna sera

cō q̄ la tierra buelgue mucho nēpo. La otra cō q̄ la estiercōiē muy biē. De como se ay a estiercolar luego dire: y biē creo q̄ pocos son los q̄ no sabē q̄ ay dos maneras de lino. Vno inuermizo q̄ siēbrāen antes del inuerno q̄ en algunas tierras llamā vayal. Otro ay q̄ siēbrā a la pzi ma vcrā: q̄ es por: bebrero y março y q̄ por q̄ se riega llaman regānio. Lo vno y lo otro quiere las tierras muy mollidas y aradas muchas vezes: y gualados y q̄ bratados los terrones: por q̄ cō el mu cho arar se destruyā y pierdē las rayzes de las yeruas. y dize el Crescētino q̄ la primera vez orca a bōdē quāto mas pu diere. la segūda no tāto la tercera algo mēos. El vayal q̄ es lo q̄ se siēbra antes del inuerno no quiere mucho estiercol quiere tierras algo humidas y no muy gruesas: y si fuerē gruesas sean sueltas acude mal en tierras pegajosas: y barri ales: son buenas pa ello dōde ay vna arena gruesa como cenagosa y vegas al gobūidas. Esto quiere en tierras callātes dōde y ele poco: por q̄ se toma d̄ yelo: y esteyay alpuedē tābiē sembrar por mar ço y en tierras cō todo q̄ se rigue. y de lo regānio si sea para bueno: sembrādo lo en sequera. Lo regānio quiere tier ras gruesas: y muy estiercolados y el estiēcol sea muy vicia: y es mejor estier col de stable y ceniza: q̄ estiercol de gana dos: may oumēte de cabras avn q̄ se ba ze grāde y gētil: baze se algo brozno y aspero pa bular. Para esto es tābiē buena la tierra balgo humida. y por q̄ el lino atrae mucha substancia: an lo de siēbrar en tierras substāciosas esto sea d̄ siēbrar por março: y en las tierras muy frias por abril q̄ los yelos seā passados: q̄ si se rō mabel bielo antes q̄ nazca pierdese mu cho y no sale y gual. Puedē siēbrar este lino en las tierras q̄ bā cogido nabos pa la q̄resma: mas a d̄ estar antes biē estier colado: y despues de cogidos los nabos arēla muy biē dos o tres vezes: y siēmbre el lino. E oluidauame d̄ dezir q̄ miē tra mas gruesa es la tierra: may or se ba

Uer. li. f.
geo. Ec.
li. ii. c. x.
Lre. li. iij.
cap. xvi.
Pala. en
d̄ cub.
cap. i. li.
pl. li. xij.
cap. i. f.

Libro primero.

ra el lino vigo mas alto y mas gordo
bebra. y en las tierras sueltas y mas el
gadas sera la bebra mas delgada y gñil
y no tan caño e caso. La linaza sea nucua
q̄ esta semilla es bumed y muy presto se
corrópe: sea si ser pudiere de no mas
años: y en ninguna manera palle de dos.
Tégala muy biē guardada en lugar en
ruto y dōde no lleguē ratones ni otras
sauandijuelas q̄ lo comē mucho. Es bu
en lugar para guardarlo en cataros
o entinaja biē atapada. Bã lo dō sembrar
muy y gual y espesso: q̄ quanto mas espes
solo echarē: tãto saldra mas delgado
bebra: y aya la linaza muy limpia: ban
lo de guardar mucho de pararos antes
q̄ nazca y de palomas y avn quando es
ta chiquito poniendo algũos espãrro
o cosa q̄ cō el ayze se mēne: bãn lo de es
cardar a menudo: y mas lo q̄ se riega q̄
cō el vicio cria mucha yerua: mayor mē
te vna q̄ llama allico y correuela q̄ fue
le nascen mucho entre el lino: y si lo dñ
abogalo. E quando estuuiere crecido no
lo rebuellen mucho q̄ se cae y se daña.
Porē de los q̄ es cardarē bagan camí
no cō las manos por dōde y aya: por q̄
lo menos q̄ ser pudiere lo pisen. Bãtale
barto q̄ cada semana lo neguē vna vez
cō agua fria: y sea por la mañana o tar
de. Bãtē lo biē de agua cada vez sino
tiene mucho vicio. E quando comēça a
colorar quite le el agua. Algũos lo cogē
verde mas no sabē lo q̄ baze: q̄ ni el lino
ni la simiēte va de sazō. E la tal simiēte
en poco tiēpo se pierde y dñla no sale tal
no como dela bien fazonada: saluo sino
es el lino q̄ su naturaleza abra: la capi
llay se cae la simiēte esto tal se a dōger
antes q̄ abra. Esta dō buena sazō el lino
quando esta biē amarillo: dō quando la simi
ente engorda: como dize Plinio. Quã
do lo arracārē an de bazer peñños mas
nojos y boluelles la grana abaxo por q̄
en gorda mas el grano: y pōgãlo dōde
no se moje: ni ayndō de le toque el rocío
que el agua le baze mucho daño mayor
mēte si se enxuga entre el mismo majo

q̄ le pudre y baze mucha estopa y poco
lino y la bebra corta. Porē de quãdo al
si alguna vez se mojarē/esparrãlo pa q̄
se enxugue: y despues de cogido lo mas
ayana q̄ pudierē le saque la linaza: por q̄
ratones lo comē: y avn estãdo en el lino
se ecallēta y daña. Unos lo sacuden so
bre sauanas: y esto me parece mejor q̄
lo q̄ vibazer en arroyo o molinos q̄ cō vn
peyne dō madera tã estrecho de pua q̄ la
cabeçuela dōde esta la simiēte no se puz
dielle passar/ a prauan la simiēte de la be
bra: y dō aq̄lla manera mucha simiēte se
pierde: mayor mēte si esta al gotierna y
verde q̄ se estraña. Despues de q̄ da la
simiēte enxugue la biē al sol y guardelo
dōde no se mojen aya bumedad basta
q̄ palle la pieña y luego lalleuē al rio y
si es agua estãte cueze se mas presto q̄ en
la corriēte por ser mas callēte. Pōgan
le grãdes pesas ecima por q̄ ello es muy
liuano: En el agua estãte en q̄tro o cinco
dias se cueze: y en la corriēte cerca dō dos
dias mas al facar bagã lo manojo cbi
cos: y atēlos por la espñta y pōgãlo al
sol esparrãdo e pie pa q̄ el sol lo enxugue
y cure: bã dō mirar q̄ quando lo pusierē a co
zer baga tiēpo asentado: claro y dō buē
sol: por q̄ los nruiones q̄ suelē venir de p̄
sto lleuãse el lino. E porē de estē en auiso
pa q̄ si llouiere antes q̄ los arroyos crez
cãlo puedē sacar. es bō notar q̄ mētra el
lino estuuiere en el agua no beuã dñla tal
agua q̄ es pestifera: puecē entre tãto de
uer dñfues despues de bien enxuto el li
no y biē soleado traygãlo lo fotechado
y antes q̄ lo majē pōgãlo en lugar algo
bumido q̄ la bebratome correa: q̄ si asī
seco lo majassē y espadassen cortariã la
bebra y pderse ya mucho. Altiēpo q̄ lo
majare quite las rayzes q̄ no valē cosa
algãa. Esto hecho entre guēlo alas mu
geres q̄ bagã dello como sabē y lo pon
gan en perficion. La linaza es callēte
y bumida: es buena palos q̄ tienē tosse
comida cō miel: y avn el agua en q̄ se a
cozido ablãda la tosse y cozida y pu esta
sobrelas postemas y bichazōes la abre

dañe el estomago a quíe la come y baze
vérosidades. El lino de mas de ser pa
atauiar y vestur: tiene qñdo la ropa de lli
no es vieja aprouecha becha pedaços
pa limpiar y avn cōsolar llagas viejas
puestas encima: y a de ser para esto lim
pio y sōbilado. ¶ Cap. xvij. del cañamo

Cañamo es de la natura le
za del lino: e gantio: y por esso
quiere ser semejates tierras y
ayres: quiere tierra gruesa y
esfercolada y donde se pueda
regar. O tierras húidas: es mejor: en tie
rras frias q callētes: si lo siēbrā en frias
muy gruesas nasce gozdo y largo y de
mucha bebra y rezia. Esto tal es bueno
pa fogas o maromas y cabestros y pa
telas gruesas de q se baze costales: mas
bō q se bād bazer telas pa vestur o sau
nas: bagā losēbrar en tierras notā gru
esas y q seā mas sueltas: y vaya muy es
pesso sēbrado y asise bara alto y delgas
do y labebza o ligada: q lo q siēbrā nalo
baze se lleno o ramos y no estā bueno.
En las tierras frias siēbrā lo por mar
ço: y en las mas calientes por bebrero.
Pocas vezes acude biē la simētera de
llo antes dēzeiēbre. En las tierras muy
frias losiēbrā por mediado abril. Bō lo
dregar como el lino: y escardar lo quan
do peqño: q despues ello sube tā alto q a
boga toda y erua. Esta dē coger quando
madura su simēte. Curē los cañamones
al sol. Cuecese y adereçase como el lino
Es el cañamo d mas dura pa el agua q
el lino. Las telas q dlo se baze no quie
rē ni suffrē colada rābiē como las de lli
no q luego se muele y conā q son delgas
das. La simēte dello q sōlos cañamos
nestā son callētes y secos: y a quíe los co
me muchas vezes gastāle la virtud de
gēdrar segū escrive Auicena y Plinio
A conā la vista: y dañan el estomago: y
segundizē comū mēte hablādā la tosse
Sen buē mantenimēto para los pa
jaricos que se criā en las saulas.

Sin del primer libro

Libro segundo en q
trara qñ tierras ayres y sinos son buenos
para las viñas: y apropiā cada manera
de tierras a su suerte de viñas.

¶ Capitulo primero en que: en suma po
ne el autor quatro formas de viñas.



De las viñas

De vna de quatro manes
ras. Unas son armadas
en arboles y estas no se
crian bien sino en tierras
bumidas y muy gruesas como es la
Lombardia y muchas partes de Ita
lia y otras semejantes: de las dire ade
lante dando nos dios la gracia. O
tras ay armadas a manera de parrales
estas y las primeras son quasi vnas: y
por esso vna regla bastara para ellas: y
lo que de las vnas se escriuiere podra se
bien aplicar a las otras. O tras ay ten
didas por el suelo como en Castilla en
tierra de Campos: y estas son las peo
res de todas: porque con poco humoz
se podreçē: y el vino de las cōcibe en si
sabor d la tierra: y por estar asī baxo da
ñase mucho. Estas tales no se quierē ni
deuē plātar sino en tierras muy sueltas
q enllouiendo tras cuele el agua: q no pa
re en la sobrebza por q no podreça la
vua como son tierras arenicas y casca
jales: suelē estas tales cargar mucho de
fruto: excepto q tienē los defectos q be
dicho: qerē asī mismo estas: cerros y lu
gares altos dōde el agua corra presto:
y sobre todo arenales. O tras ay q como
peqños arboles estan por si en pie de la
manera q comū mēte vemos: y estas por
ser ni muy altas como las q estan arma
das en arboles y como los parrales ni
muy baras como las q estā tēdidas por
el suelo: tienē el medio: y quierē tierra tē
plada: entre muy bumido q l cōuiene a
los parrales: y seco qual cōuiene a las
tēdidas por el suelo. Tienē mas falcil to
da māera de la uia: asī el podar como el

Cre. li. iij.
ca. vij.
li. iij. c. r.
del. en
bebrero
ca. v.
pl. u. r.
cap. xij.
Qui. li. ij.

cre. li. iij.
capit. iij.
Lo. li. iij.
capit. iij.

Libro segundo.

cauar: y otras semejantes. Las q̄ estā en arboles quierē mas llanos q̄ altos: las q̄ estā tēdidas por el suelo mas altas q̄ baxos: estas otras en altos y baxos: y en cerros y llēos se criā biē y baze buēos vinos.

Capitulo segundo en que pone algunos linajes de vides.



Diciere las viñas ayze templado mas propinquo a caliente que a frio: rebuyē los estremos: y por esso no se pueden criar en lo muy frio como flandes y Inglaterra: ni donde nieua mucho: ni en lo demas llado callēte: con todo esso mas quieren y avn son mejores bigo de mejor vino en las tieras calientes que las frias. Ellas son en si de muchas maneras y diferencias: y tantas que ninguno las puede alcançar a saber: por que cada tierra tiene su manera o vuas: q̄ no ay en España las q̄ en Italia: ni por el cōtrario. y por ende ay nobres diferentes q̄ por ellos no se conoce en todas partes: ni saben quales son.

Las vuas quanto alo primero son de dos maneras en sus colores como ves moeblācas y prietas: ay en cada linaje destas muchas diferencias. En las blancas vnas son aluillas y estas son las mejores de todas: son vnas vuas redōdas peq̄nas muy aprietadas en los raximos tienē vnas pintas entre prietas: y leonadas. Estas q̄erē mas llanos y baxos q̄ altos: por q̄es: vna ē ruta tiesta: y las vides crece en alto: y por esso nācā: por marailla pudrē rebuyē lugares ayzofos por q̄ tienē la madera tiesta y brozma: y cō poco ayze se q̄biāta mucha rama: si lo ponē en fiores y lugares frescos se guarda la vna en las parras mas tiēpo q̄ otra ningūa. Asī mismo es buēo pa lugares bumedos y lluniosos: por q̄ avn q̄ mucho lluvia nise pudre ni se abre la vna cō q̄ este alta: y descubierta al sol: y avn por q̄ se dō por aprieto o la boja y se tiesta biē cō poco sol en buenos maduraderos: esta madura antes q̄ si otra ningūa: y en lugares tardios se guarda mas q̄ os

tra ningūa. En los vnos dā la vēdimia tēprana: y en los otros no se pierde por ferdardia: mēse dāna cosa algūa mas avn tiene esta vētaja el veduho aluillo a los otros linajes: q̄ se baze mejor en lugares entutos: cascayales y areniscos y cargā biē y son cōtinuas: y sufre varas y sō pa parrales muy buenas: y si las despiāran echā muchos redrosos q̄ son buēos pa agraz. El vino dēstas vides sale muy claro gētil color y sabores oloroso y guardale mucho tiēpo: mas avn pa ser mejor se quiere mezclar cō otra manera vna como es ciguete: o moscatel o otro semejante.

Del torronces.

El torronces es vna blāca q̄ tiene el grano peq̄no y q̄ se trasluze mas q̄ otra ningūa. Baze los raximos peq̄nos y no muy aprietados: estas vides sō mejores en lugares algo altos y no bumedos q̄ en llano o ē lugares viciosos por q̄ tienē el bollejo muy delgado y tierno y pudre p̄sto: y tiene el peq̄o tāto tierno q̄ por la mayor parte se cae a toda raltēpo o la vēdimia se a de coger toda del suelo: y por esso quiere lugar entuto: no y aroso ni cerros muy altos. El vino dēstas es mejor q̄ otro ningūo blāco: guardase mucho tiēpo: es muy claro: oloroso y suave. La vna dello pa comer es de poco precio.

Del moscatel.

Moscatel es vn linageo vuas asī dīcho por q̄ tienē vn sabor y olor como de almizq̄. Tienē estas vuas el raximo muy aprietado y el grāo muy tierno es vna que si tiene mucho vicio fuele por drir: y por esso q̄ere tierras areniscas: enrutas: sueltas o altas: cō tal q̄ el altura no sea fino poca: por q̄ ninguna viña fue jamas buena en lugares muy altos. Esta vna por ser bumedosa mas olorosa cabeza q̄ otra algūa y avn callēturas. El vino moscatel es por q̄ ninguna viña lo por ser muy budo y dulce: mezclado cō otro sale buenoz oloroso: y guardase mucho: y vēdese biē: y mētra mas años jo es mejor: la vna por ser buē sabor fuele la mucho burtar: por tāto cōviene

q̄ quē dello tiene mucho en su viña que lo guarde biē q̄ no bastā bardales ni pedes biē alras pa defender lo d̄ manos d̄ golosos y bolgazanes: todo veduño q̄ se enrire en moscatel toma parte de su olor.

Del siguiente.

Aguēte es vn genero de vuas muy semeiante alas aluillas assi en el patercer como en la propiedad: excepto q̄ quiere tierras mas callētes y enrutas q̄ no seā tā rezas y viciosas: por q̄ sō mas aparejadas pa podrir por no tener el bo llejo tā nicto ni tā buro como lo aluillo. El vino destas es muy oloroso y claro y de mucha nura. Esto en el podo carga mas en varas y por esso se las deuē d̄rar

Del jaen.

Jaen es veduño q̄ baze los razimos grādes muy aprados y el grāo gozdo: tiene el bollejo muy tierno y q̄ cō poca agua suele bēderse y podrir: porēde quiere tierras enrutas dōde no aya muy chorocio: tierras areniscas y sueltas y ayrosas: tierras callētes dōde ello enrugue y rose: dōde no llueua mucho: o si llouiere cuele el agua presto. El vino solo jaen no es de mucha nura: digo no para mas d̄ vn año y es d̄ buē sabor: cōcibe p̄ sto folano: quierēse tener quātas diligēcias pudirē pa q̄ esto madure presto y se vēdimie antes q̄ carguē mucho las aguas. y porēde se a d̄ plātār dōde el sol biera mucho y aya buē maduradero: es p̄ ael jabē buena tierra arenales y calcaiales y si enrire jabē en moscatel carga biē d̄ fruto y toma parte d̄ olor d̄ moscatel.

Del beben.

Bebē es vn linage o veduño d̄ vuas blācas q̄ tiene el razimo largo: ralo: y los granos gordos y mas vellosos q̄ otro linage d̄ vuas: el sabor algo dulce y oloroso: q̄ si como moscatel: y q̄ndo las comē parece q̄ sale vn olor alarizos: y lo mismo tiene el vino q̄ della se baze. Esta vuas suele bardalear q̄ es q̄dar rala en los razimos: y esto viene por q̄ tarda mucho en flor: q̄ cō mūmēte llama mos en cierce: y por tardar tāto en flor

pocas vezes escapa o de aguas: o de viētos: antes q̄ salga della: digo d̄ la cierce: y no ay cosa cō q̄ los razimos mas bardaleē y se pierda el fruto y a vn lo mismo es en los otros arboles: y a vn los panes: como si llueue o baze viēto rezio quādo estā en flor: y por q̄ este genero de vides tiene esta p̄priedad d̄ tardar mucho encerner: incurre en este peligro su so dicho. y por esso es biē p̄der las tales vides: enifras callētes y dōde llueue pocas vezes: cō tal q̄ seā tierras gruēllas y bumidas y sō buēas pa lugares abrigados y d̄ fēdidos vīeros: y assi no bardaleará tāto. Pocas vezes se pudrē: y por esso sufre lugares baxos y a vn tiene esta vētaja estas vuas alas otras: q̄ a vn q̄ se baze mejores en lugares bumidos a vn se baze buēas en lugares enrutos: y cargā medianamēte: y sō en todas partes cōtinuas sino bardaleassen: y sufre bien varas y por esso sō buenas pa parrases cō q̄ tēgā rra gruēlla: el vino d̄ estas vuas por si es muy dulce: y por esso bā d̄ bazer d̄llas: como dire d̄lo moscatel q̄ es mezeclarlo cō otro: y a vn a d̄ ser quādo esten algo passadas: por q̄ d̄ buē olor: es vino como dorado en el color: y d̄ buē nura: mayor mēte si lo mezclā cō otros buenos veduños como sō ciguēte, aluillo, torrōtes y castellano.

Del alariz.
Las alarizes son vuas q̄ baze las cepas altas a maner de las aluillas quier en la tierra de la qualidad q̄ las aluillas: son vuas vuas muy bermejas y q̄ las abejas las comē mucho: y por esso algunos las plātā en los colmenares pa q̄ desque a las abejas les saltan flores a corran a estas y con ellas se mantengan. No baze muy buē vino muy roxo: y a vn no de mucha dura. Dize que el vino de estas vuas se aceda pocas vezes: mas toma otros vicios como es solio: y turbio y rauano.

Del vinofo.

Vinofo es vn veduño de vuas q̄ en los razimos parecen algo al bebē en ser largos y ralos: tienen la vua muy tierna: quier en lugares enrutos y por q̄

Libro segundo.

putre luego: dan mucho vino y de aqui tienen el nombre vinosos: es muy claro y suave: y de medianatura. Sino mezclá co aluillo o torrótes o ciguete es marauilloso en el color: olor: y sabor: porq por si es vinoso simple y co estos cobra a lgo mas de fuerça y buesça.

Delo castellano blanco.

Del castellano bláco es vn linaje de vuas q haze los razimos peqñios: redódos: aptados: la vuare dōda: y tiel ta: avn q tierna: quierē arēales gruesas y cascajales: es vino d buēa manera: q nics de lo muy precioso: ni de lo peor.

Del maluaſia.

Otras vuas ay q llamá maluaſia: en otros cabos las llamá mas vale: haze los razimos aptados no grandes: la vuare dōda: apretada: y si tiene buena tierra no es muy menuda: quiere tierra guessa enjuta: y no bumida: que es vuatierna y pudre se: y assi en tierra enjuta baze mejor vino: y a todo veduſio adobatōto el suelo pala bōdad del vino digotāto y mas que el veduſio q mejor vino sale d mal veduſio puesto en buē suelo: q de buenos veduſios puestos en malos suelos: y para perfeccion d vino y seguridad pōcurē poner buē veduſio: y en buenos suelos: quāto mejor lo sufriere la comodidad de la tierra.

Delas vuas layrenes.

A por otras vuas blācas q llamá layrenes: llamar las he yo mejor: datile ſias: porq estā arrazimadas como datile: sō muy bumidas: y por esto avn q en lugares bumidos: y viciosos cargā mas q enlo enjuto q en lo bumido luego pudrē si no estā en parrales altos: meiores se bazē en lugares gruesos q co q seā medianamente bumidos: yo no be viſto vino dste genero d vuas: mas paresce me ami q ſera vino de poca fuerça: y avn d poca tura: y en esto no me dtermino: y remito me ala experēcia: tēgo q sō mejores pa bazer paſſas d llas: q tienen pocos granos y se bazē muy hermosas y puechosas: y estā becbas parrales: dā

las d desbojar porq se enjuguē co el sol
**Delas vuas petas y pmero
delas castellanas.**

Das vuas tintas son assi mismo de muchas mētras y las principales d todas sōlas castellanas. Estas sō vuas mas prietas q bazē el razimo antes pe qñio q grāde. Sino fuesse grāde la substācia: y bēdad de la tierra: q alli engrādesce el razimo: y por la mayor parte sō razimos apretados: tiēē el grāo menudo. y el cuero d muy tierno: y las cepas son baras: quierē tierras sueltas: y tibiē quierē arciscas: enjutas: o altos: en lo vicioso cargā mas: mas pudrē fē mucho: mas si a estas vides les d buē suelo grueso sustācioso: y no bumido: ſerā buenas: y de buē vino y no pudrirā: si el año no fuere muy bumido: y vicioso: el vino d ſſas vuas es mejor q otro ninguno q ſea tinto: y dēre algo d mezcla d lo muy bueno blāco: como es aluillo: y bebē: y ciguete. y co esto ſera d subido: y claro color: suave: claro: oloroso y d mucha tura. Este genero d vuas mādura antes q otro vuatierna.

Delas vuas palomina.

Das palomina es vuaprieta: muy ſe meſe en los razimos ala vuabeben blanca: en ſer aſſi largos: y ralos: y avn en algunas partes se lollaman beben prieto. Quierē suelo ſemejate q lo bebē mādura tarde. El vino de ſſas vuas es muy claro: y es bueno pa principio del verano: no suele ſer d mucha tura: porq mas q otro ninguno se toma del solano: y dizē q por si solo es mejor q meclado. A las vuas palomina baze mucho bōſio el sol: q mejor mādura las q estan cubiertas de boja: que las que estā descubiertas: y les da sol: parā ſe bermejona: y empedernidas: y no mādura: y estā as grazechas: y por esto quierē cepas altas q no tengan neceſſidad de desbojar las.

Delo aragones.

Aragones es vuapeta: tiēē los razimos grandes y muy apretados y la vuare gruesa: son cepas d mucho lienar: y si se ponē en llas: y lugares gruesos

son cargados sobre manera: y haze vn vino muy remito y escuro: y el peso: y si las ponien en altos y arcales y tierras enxuradas: es que sea tierra de substancia de aya que no cargan tanto hazen el vino mas claro y mas suauely con la mejor aya pagala abundancia: y aya es de mastura: es vino de mucho lleuar: y de poca tura: y mejor mucho si lo mezclan con otras vias blancas: este vino por si solo es grueso: y suele criar arañas y piedras en los finos y beriga.

De lo tortoso y berrial.

De tortoso y berrial es linage de vias: haze los aramos muy grandes y el grano muy grueso: es de mucho lleuar y su vino de poca tura: y pa que sea mejor es bien poner las vias en cerros y arcales: y cascayales y lugares enxurados: es quasi como lo aragones: y aya que no tales vino de espesa y an lo de gastar presto. Otras muchas maneras ay de vides que seria de fici corar las quales por vnos nombres no son en todas partes conofcidas: por que cada tierra usa de sus nombres: y aya por que ellos con los tiempos y gentes se mudan: sera segun mi parecer mejor tratar de todas segun las qualidades y propiedad de cada vna: por que estas segun fueron en principio: son agora y seran basta la fin: q los nombres infinitas vezes se mudan. Por ne primero q tierras son buenas pa plantar vias señalando assi mesmo las malas para q (como arriba dixi) se guarden dellas.

Capitulo. iij. que tal ha de ser la tierra de las vides.



Dato alo primero para vias ha de ser la tierra dulce y de buen sabor: donde nazcan aguas dulces: q no sean amargas ni salobres. Lo qual se prouea (como arriba dixi en el capitulo tercero del primer libro) por que tal es el sabor del vino: qual es el de la tierra: donde esta la vna. Y cm es buena tierra para vias donde se crien arboles y otras plantas sean cascras y mofes: co tal:

que sean bien crecidas y verdes frescas los troncos gruesos y grandes: no arrugados sino lisos y hermosos: q sea fructifera cada vno en su linage y de buena fruta. Toda tierra donde nasce carcales es buena pa vias: y donde comunmente secrian bien arboles. La tierra que en el verano con el calor sebiende y haze grandes resquebrajos es mala pa vias y aya pa todo arbol: por que por aquellas resquebraaduras entra el sol y calor hasta las raizes y los secan y q muerce por si no fuer donde se aya de regar: que para en tales lugares es bua por ser tierra reyna y substancia pa para mucho lleuar. Es buena la tierra q conser gruef y subitancia es suelta y no pesada: y aya que en cima sea muy floxa: si lo eubaro es gruef y subitancia es buena: por que lo baro mantiene la planta: y lo de en cima de fiende del mucho frio y demasiado calor. En el barro pocas vezes pienden bien las vides: y por ello no las curen de poner en ello: mas si la tierra tiene encima o arena o tierra suelta: y o baro barro es buena: mas si la tierra es somera: ponen baruados como entre dos tierras y uoles corren las puntas. y al año siguiente formen los como crezcan en largo dos otros cañutos: y tambien los por el barro ecbadole otra tierra abudat: y hazer se ha buenos. Es bueno que donde ay barro echen el tiercol muy podrido en el hoyo: y muchat tierra. Donde ay guijarrales y pedrigales en la sobrebaz es male: por que la naturaleza de las piedras es en el esto conebir demasiado calor: y en el invierno frio muy grande con que dahan mucho alas cepas. y parello con uene q si muchas piedras ay las bagan mofones: o las bote fuera de la heredad mas si es cascayal menudo es bueno para vias y suelen hazer buen vino. Mas si las piedras estan en lo bondo ayudan mucho ala ray de la vid: por que en el verano la matienen fresca: y en invierno ayuda a despedir la demasiada agua de las raizes: y por ello los q saben algo en el arte de

Lo. l. iij.
c. iij. c. iij.
Er. l. iij.
ca. vij.

plátar sea qualquier manera de arboles o vides: les ponen en derredor cabe la sra y tres o quatro piedras: y assi lo mandan los agricultores: y es bueno si serpu diere: que las tales piedras sean amas guijas que areniscas: porque muy mejor obra estos dos effectos. Si la tierra tiene cascajo menudo con tal que no sea mucho es propia. Las tierras areniscas o a poco fructo: mas el vino ellas es muy bueno. Para tales tierras pertenece la uva que con humo: se suele podrir como jaen: y otro semejante que tiene el grano tierno. Si la tierra arenisca tiene obaxo agua dulce es para vino muy buena.

Las tierras que en la sobrieza tienen arzilla o barro bermejo duro son malas porque en invierno con poca agua se paran demasiado humidas: y en verano muy empedernidas: y secas. Aquella assi mismo es buena tierra a quantos llueue o la riegan embue presto el agua y cõserua medianamente el humo. Todos los agricultores con cuerda que donde ha sido viña vieja perdida (aquí en Talauera llaman a herias) es muy mala si primeramente de todo punto no se deslarrayga: y quitas las viejas raíces: porque no impidan ni dañen alas nuevas plantas. y due procurara siempre el que pone viñas elegir buen suelo: y buscar buenos veduños: y assi terna buen vino: y sera burlado pocas vezes.

Capitulo. iiii. de los sñios.



Recuerde de dicho que tal ha de ser la tierra para las viñas: queda de yr del sñio. Estos son de dos maneras: o altos o llanos. En los llanos las viñas alluan mas fructo que en los altos: mas es muy mejor el vino de los altos: mas oloroso y de mas dura. En los montes las viñas que estan hazia el cierço dan mas fructo que las que estan hazia medio dia: porque el cierço avn que es natural sea escoco por ser frio: las mantiene mas frescas: y por esto dan mas fructo: excepto en lugares donde el frio es muy

demasiado. Las viñas que estan hazia medio dia dan mejor vino: por tener mejor maduradero: y la uva se tiesta mas: no se puede tãto. Los valles mas oportunos son bondosos es el peor de quantos sñios ay para viñas: porque pudren mucho la uva y la tienen muy verdiona sin color y sin sabor: y avn que en semejantes lugares cargã mucho las cepas: vale mas poco y bueno en lo alto que lo mucho del valle: salvo si los valles son hazia el sol. Mas porque no en todo lugar ay lugar escogido para plantar las viñas: dire en qual manera de sñios es mejor cada fuer te de viña. En los llanos y valles: y lugares humidos han de plátar tales generaciones de uvas que suelen tener cepas altas y lleuã la uva tiesta ni muy aprieta en los ramos: que tienen el bõllejo puro: rezio: enuto: como dice dõ aluillo palomino: y otras dõta dices. En los altos las qcrian cepas bajas: que tienen el grano tierno: y que suelen podrir y que tienen los ramos grandes aprietaos como jaen: moscatel: y orontes. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hazia el cierço que ay: y fresco: y en las frias y humidas hazia el medio dia: porque tengã mas cõnio el sol. Hazia oriente se han de plantar las que escibẽ da no cõ el rocio: y nieblas como lo jaen: y hazia occidente las que cõ nieblas y rocio escibẽ prouecho como son las aluillas: y toda uva que pes es dura tiesta: y en rura. Toda vid que en la madera dura bioz na: y que se desgarra presto: es mala pa en lugares ventosos como esto aluillo y todo lo que se le pareciere. Para en semejantes lugares es mejor lo castellano: y toda vid que tiene la madera verguia: porque no se desgarra. El ergilio dize que no es bñ sñio el de hazia occidente: mas esto no es general pa todas maneras de vides: que avn que para unas es dañoso: para otras es prouechar prouechoso: y muchos agricultores hazia occidentemandan poner viñas con tal que como arriba en este capitulo dixen sean generos: o veduños o

Pa. lib. j.
capit. vi.
Er. li. iiii.
capit. vi.
Er. li. ii.
Georgi.
Co. ij. iij.
ca. li. j.
ca. li. j.
pln. li.
ca. p
iii.

La manera q̄ban de tener en plantar. So. xxvj.

vuas enyrutas: tieſtas/ duras/ aquien el rocio/ y nieblas bagan pro: como ſon al uillas/ y palominas.

¶ Cap. v. que tal ba de ſer el ſarmiento / o qualquier planra para poner: y como le ban de eſcoger:

El que quiere poner viſa / o q̄l quiere otra arboledaba de pro curar de eſcoger para plantar la mejor planta y del mejor linaje que pu diere: porq̄no es y gual perdida la que ſe ba en la mala ſimiente de trigo: ceuada: y otras ſemejantes que no paſſan de año con la perdida del que pone malas plan tas: que es mayo: trabajo: y dura mas q̄ la vna ocupa quando mucho medio año la tierra: y la otra .xl. y cinquenta: y aun ci ento / y doſientos: y aun que ay algũ re medio que es enterir: eſte no es toda via cierto / y aunque lo fueſſe mejor es el enler to mientras mejor es la rayz ſobre que ſe baze: poco mas cueſta / y alas vezes no tanto lo bueno como lo malo. y por eſſo el q̄ pudiere poner: aen: no poga tozcoſo / y el q̄ aluillo no ſaen: vigo: conſiderando los lugares q̄a cada vno ptenecce: ſegun que be dicho: y en cada linaje deue eſco ger lo mejor: o: y vale mas trabajar vna vez en buſcar buenas planras pue traba jar en quitar / o adobar las que no ſabia mente buſco. Aſſi miſmo tēga eſte auifo que la viſa nunca la ponga de ſolo vn ve duſo de vuas: porq̄ ſi como muchas ve zes acaece en algunos años no acierta a q̄el veduſo noſe quede la viſa ſin fruto y ſe vaya toda la coſta y trabajo ē balde. Es bueno ga poner de tres maneras de veduſos o quando mucho quatro: porq̄ ſi el vno acertare noſe perderā los otros y ſe antales los veduſos que parezcan v nos a otros en la bondad dela vna porq̄ quando no es aſſi / la mezcla de muchos linages de vuas muy diferentes no con cierta: y baze que el vino: no ſea de muy buen ſabor: ni tura. Aſſi miſmo al tiem po del plantar eſte ſobre auifo de poner cado veduſo / o linaje por ſi: y en vna vi ſa bazer dos / o tres / o quatro ſuerres o

rodillos / de cada linaje el ſuyo: que no vaya rebuelto ni conſuſo lo vno con lo otro por que eſſo al tiēpo del coger es muy trabajoſo ſi quieren coger cada vno por ſi auiendo de vendimiar vna cepa aca o tra aculla: y todos los vēdimiadores no ſabē diſcernir ni apartar: y aun q̄lo ſepā. (ſegun ſon en lo ageno peſados y malici oſos) no lo hazen como deuen: pues ſi ba becho lo quiere coger o porq̄ el tiēpo no ba lugar: o porq̄ el ſeñor ola viſa no pue de o no quiere tanta dilacion ſino coger lo todo juntamente ſin eſcoger o apartar es forçado q̄lo vno vaya muy maduro: y aun peſado: lo otro verde y aũ agrade ſio: por que en toda madura y gualmēte en vn tiempo. y a vualende de ſer mas b leytable ala viſta por eſtar ordenado y te ner los prouechos ſobre dichos ay mas que al tiempo del podar eſtando cada ve duſo por ſi / le pueden dar el po do en ſu ti empo a cada vno: vno tēptano: otro mas tardio: y podra conocer ſin trabajo el po dado: de que generacion es cada cepa y vera ſegun aquel tiempo: y ſegũ ſu pro pie dad della ſi la ba de podar larga o corta tempdina o tardia. Lo qual no ſe puede aſſi bazer ſi cada veduſo no eſtuncre di ſinto por ſi / pa q̄ mejor los ay a de cono cer: y lo q̄ mas principal es que ſi eſta ca da linaje por ſi por nā a cada vno en la ma nera d̄ tierra q̄le cōuiene: lo qual es impo ſible ſi eſta todo rebuelto y conſuſo.

¶ Capitulo .vj. delas mane ras y tiēpos de poner las vi ſas: y eſcoger los ſarmientos



Elido ya el ſuelo para la viſa qual el ſeñor mejor pudiere ve uido aparejar roçando le y ſa cando: las rayzes de los ar boles y matas y d̄ toda grama porq̄no impidan alas nueuas: y tiernas rayzes delas vides. ¶ Del poner ay dos maneras / y avn tres: mas la vna es d̄ gra no y d̄ſta nūca ſalē vides frutiferas ſino eſteriles: y locas y tardias: como Theo fraſto dize: los quales para ſer buēas tie nen neceſſidad de enperirſe. Das quien

The. l.ij
blas dif.
Col. l.ij
ca. j. c. ij.
Erc. l. iij
c. ix. c. x.

quisiere auer linaje: de viuas sembrando granillos: pa auer de aqllas: quier poille uar los granillos lexos donde no puedē llevar facilmente los farniētos: o por q̄l quier otra causa: si emb: en los granos en vna era: o dē los rieguē y tengan buni dad: porque ellos son duros: que son pur ra madera: y vende a vos: o tres años q̄n do tengan buenas puas: enteran aqllas puas en otras vides: y assi se emendaran mucho de la falta que tienen por ser dgra no. ¶ Ay otras dos maneras de planto nes: destas los vnos llamā cabeçudos que son los farniētos que podan: otros ay baruados q̄ tienen suar yzicas. De los cabeçudos los q̄ prenden salē muy mejores: mas no son tā ciertos como los baruados: porque de los vnos mudos se pierdē: y dē los baruados pocos y errā y por esso los antiguos agricultores pro curarō de los cabeçudos (q̄ ellos llamā malecos) bazer baruados: juntandoen vno lo bueno de ser cabeçudos: y lo segu ro baziendo los baruados: baziendo al manta que ellos llaman seminario: q̄es como quien en vn lugar siembra por vno o colino pa despues trasponerlo en era: baze de desta manera: en las viñas escogi endo primero los farniētos: y ami parel cer es muy bueno que las cepas q̄ lleuan baruados naturales: q̄ de aquellos pon gan quantos auer pudierē. El niēpo que las cepas estan con su fructo deue mirar y señalar quales son las cepas q̄ suelen ser mas fructiferas: y estas no solamēte las mire: y note en vn año: por q̄ podria ser: que con el buē tiempo las malas car gassen mucho: y en el malo las muy buenas estuuessen vazias: fino mirallas en tres años: o sepa preguntando a quiē me jor las conoce: y ba tractado: y aquellas señale con alguna ligadura: o con algun poco de bermellon: o almāgra de becho en vina gre: porque assierra tanto q̄ oua cōtra soles: y aguas: segū el Eolumella. y avn en la tal vid mire quales farniētos o parte della suele llevar mas fructo: por que no suelen todos llevar y gualmente:

ya q̄llos señale dēla manera que be dicho y no tengan ninguno por muy fructifera la vid: que en cada farniēto lleua sura: si mo: si nola q̄ los tiene alomenos apareados: biē llēos: grādes de buena vna gru eisa: y avn q̄ cargue mucho: que lo cria a todo biē: y lo lleue a perfecta madura cion: prenden mejor los farniētos de los gados: y vergunos que los gruesos: y ti estos. ¶ Assi mesmo vea q̄ al ayte: o sitio queba de plantar la viña: de tal a yte: o sitio tome la plāta: o manera q̄ si baziame dio via: pone la viña: o baziame medio via tomela planta: y si a oriente: o viñas que estan baziame oriente: y assi de poniente: y cierço: y si en alto: de alto: si embaxo: de baxo: si en humido: o bhumido: si en seco de seco: si en frio de tierras frias: y si asie rras calientes: o bugar caliente: o sea me jor qualidad de tierra: con tal que la dife rencia no sea mucha: y avn en la cepa se han d escoger las plantas de tal parte de lla: como es la tierra donde se han d po ner: si es oriental la viña: del oriente de la cepa: y assi de las otras partes: de mane ra que en quāto fuere posible toda cepa o arbol se ponga al ayte que estaua vons de nascio: q̄ la planta que assi se pone p̄cū de mejor: y lleva mas fructo. Mas si no tuuieren facultad d poder escoger como be dicho: tomē las plātas de los mas baxos: con tal que no sea de lo duro: porque a lli tiene ella mas fuerça y virtud: y las plā tas de alli son muy mejores. El farniē to que escogieren: de qualquier genera cion que sea: tenga las yemas gordas es pelias: los cañutos: o hudos cortos: el sea assi mismo redōdo: muy verde: liso: no roñoso: ni viejo: medianamēte delo do: no grueso que son cañocazos: y bue cos: y no prenden tambien: y los de viña prēdē muy mejor: ya dire que suele del baxo de la cepa: no dō alto: tēga cōsigo algū poco: q̄ no dos dedos de lo viejo dē año pasado: y no d mas niēpo: por q̄ d ali salē bien las rayzes: mas no lleue nada de seco cōsigo: porque echaria a perder las plantas: mas mucho mas vale lo que

La manera q̄ban de tener en plantar. So. xxvij.

es de vñia dlas pegadizas. ¶ Estos tales
farmientos si los ban delluar lexos: cu
branos bien las cortaduras cō vn paño
humido: por q̄ no se defuegan: y guarden
los del sol: y del viento especialmente so
lano: porque este es del q̄ mas daño pue
den recibir. y asimesmo rengan grande
cuidado que las yemas no se dañen refregā
dose vnas con otras farmientos: y si en
tre estas plantas ouiere alguna que sea
de mucha estima y preciosa: si la viniere de
lleuar lexos para q̄ no se pierda sino que
vaya muy segura: es bueno que antes q̄
la corten dela madre: la pongan iūto por
dónde la ban de cortar vna cestilla vñ
breve de otra cosa: y pāse la planta por
medio: por vn agujero desde el suelo ala
boca: y bincanla de tierra y rieguela al
gunos dias hasta que crie barbasas y vñ
pues cortenla por baxo: y así la pueden
con su cestilla lleuar: y plantar donde q̄
sieren sin que sienta daño algūo: porque
allí poco menos va que si estuuiesse nāci
da: y desta manera no salamente videā
mas qualquier preciosa planta puede lle
uar bien segura avn que sea bien lexos.

¶ De los tiempos del poner en otras par
tes de dicho que si empre sea en creciente
porque sinouda prende mejor: bien creo
que mas sana sera la plāta cortada en mē
guante: de dia: y en creciente de luna: y
así prendera mejor: y sera mas segura y
no ternā tantas enfermidades: esto para
la planta que se pone de ramo cortado:
como los farmientos: y alo que algūos
dizen: que los farmiētos podados en mē
guante: no se carcomen como los poda
dos en creciente: y que por esto no es bue
no plantar en creciente: no hazen buē ar
gumēto: pues son dos fines: y obras cor
tar para guardar: o para plātar. las qua
les se han de hazer en tiempo: discretos
y siempre la postura de los farmiētos sea
por donde encre en adelante: porque has
ta allí no tienen perfecta sazón: ni perfec
ción los farmiētos: ni estan bien cura
dos: esto se entienda dlos farmiētos cor
tados: no dlos barbados que son viejos

y tienen perfecta sazón: y avn estos se
arrincan despues de medio dia ala tarde
que es la menguante del dia: y sea en pri
ncipio dela creciente dla luna: y sera muy
ciertos y buenos.

¶ Cap. vij. que al ha de ser el suelo para
bazer el almama o seminario y delas ma
neras que se han de tener en plantar.

Riba dix: que cosa era almā
ra o plātorio: que es poner en
algun cabo los cabeçudos pa
ra que baruen: paze que dōpu
es los traspōgan en la vñia q̄
ban de estar: y por esto mire el q̄ quiere po
ner vñia de nuevo q̄ qual fuere el suelo de
la vñia tal sea: el de donde baze el almā
ra o seminario: Si la vñia es en cerro q̄ en
cerro le bazar: y si en llano en llano. y si en
seco en seco: y si en humido en hūdo: por
que la vid de cbiquita se abeze a sofriñ
otra semejançe ala en q̄ se ha de trasponer:
ya es bueno que la tierra del seminario
no sea tal como la dōla vñia: por q̄ no al
traspōga en mejor: y si en tal beneficio de
la mejorā en la ventaja dela tierra por q̄
esto le ayudara a mejor: y mas presto pre
nder: y si ouiere lugar es mejor: q̄ esto se a
ga en vn cabo o dōde ha de ser la vñia por
q̄ sea la tierra cōforme. y auñ por q̄ al tpo
de trasponer en arrancando la planta tar
den poco en la toñar a trasponer: por q̄ ni
se vñee ni se alfólee ni se le sequen las ra
yces que estan enresacas. ¶ La manera
q̄ se ha de tener en ponerlas sea esta bazer
vn sulco bōdo a manera de vn acequia
y si la tierra fuere templada ni humida ni
muy seca: sea bōda tal la rodilla: y si
fuere seca: algomas bōdo: y si fuere hūm
da no tanto: por q̄ el mucho y demasiado
humor aboga la planta por lo mas baxo
y de allí la pudre: y se cae dō todo: y allí en
aquel sulco pōnga los farmiētos q̄ ha no
tado y escogido segun el tiempo y mane
ra que dix: que se auia de escoger: y pō
gan los tan altos y bōdos q̄ al menos
queden cinco y mas fō tierra: vn poco
vergueados que bagan asienno quanto
vn palmo: porque de aquellos salen muy

Libro segundo.

bien las rayzes: y la apodadura vaya en yema porque por allí echan rayzes mas presto. Muchas usan retorcerle a aquello pensando que es mejor para mas presto prender: y engañanle muchos: q̄ atormentan el farniento: y las yemas baxas dō de mas presto suelen bolar: y por esso q̄ dentā sanas las yemas baxas pa que de llas biorē las rayzes: como las altas pa echar los pápanos. Otros usan machacar vn poco las cabeças al pōer: mas lo que siento de lo vno me parece o lo otro q̄ aquel mazar yēdo ya aquella parte muerta: mas ayuda apodrir q̄ apredēr: assi que me parece q̄ es mejor que vaya la planta la mas sana que ser pudiere. Assi mesmo en el alimanta al poner queda tñto el espacio entre vn farniēto: y otro quanto vn pie: y algunos: porque no se toque vno con otro: que los que se tocan luego se secan: y denentes echar vnās pocas de cascās podridas embueltas en tierra: porque con aquellas prouoca a quemar y naziā las rayzes. y dize el Crecentino si el farniēto fuere blāco: las cascās seā negras: y por el cōtrario: mas no creo que va nada que sean blancas que prouocan las cascās: y avn si lleuā abueltas algunos granos de cenada le hara gran p al prender: por q̄ ayudan mucho a echar barajas: quando pusieren esto a farnientos que den tres yemas de fuera o a lo menos dos: porque si alguna faltare no queda ciego todo el farniēto. E y otra manera de poner a menos trabajo: empero ni es tal ni tal segura: y avn que el farniēto prēda no sale tan bueno: y es como quē pone estacas de oliuas: o mimbreras: bincar primero vn estaca de mader arezia: o de hierro y meter el farniēto por aq̄ agujero: y rebenchir despues el agujero cō tierra: y agua. Desto dize el Crecentino que se hara mejor: si aquella estaca cō que baysen el agujero es de hierro bueco no cerrado del todo: y sea agudo como açadō: y con aq̄ podran cauar y bazer el agujero y poniēdole en vn palo como asil: y sea el hierro gordo como

el brazo: y con el mismo sacaran la tierra y no quedara apretada la tierra como la del agujero q̄ es puesto con estaca maciza: puesto el farniēto puedenle tornara rebenchir cō tierra: mas esta segūda manera no se puede biē bazer en tierras dō de ay piedras. Estas tales posturas no son para mas del alimanta buenas: por q̄ despues de auer prendido los puede pasar ala vña: que para poner las en vña assi de principio no es bueno: porque estando en lo baxo la tierra por mollir no puede estēder las rayzes: y las cepas son de poco fructo: y los mielditos que assise ponē queren ser mollidos en la sobrebaz muchas vezes: que no ay cosa q̄ tanto baga prender aqu alquier plantam con que tan fresca: y verde este como es cauaria o mollir la muchas vezes: segū Columella. Este tal seminario ha de llevar el podoc de tal manera: que continuamente le procuren formar en vn farniēto principal: quitados todos los otros q̄ nascieren: porque al tiempo que este farniēto fuere criado fecha de trasponer en el lugar que ha de ser la vña: lo qual sea de esta manera: que mas baxo se dira.

Otros ay que solamente los ponen a q̄ baruen: y luego ala primera posturalos ponen: mas esto no es tal como lo prime ro que arriba dixē: y agora tomo a prose guir. El lugar dō de ha de ser la vña ni ren si es alto: o seco: y en tal lugar bagan las boyas muy bondas: y no muy apartadas: por q̄ la calidad y naturalza de lugares se mejantes requiere de esta forma.

Y si fuere en lugares baxos o humidos sea las boyas mas apartadas: y no tan to bondas: por q̄ el sol mejor podrá penetrar entre las cepas: y enrugar el mucho vicio de lo baxo y humido. Si es tierra humida: basta que sean los boyos bondos quatro buenos palmos: o vara de medir: y si fuer tierra enxuta y ntercio mas: porque no tiene tanto humo.

E si fuer en cuestas: quanto bondo pudieren: porque continuamente los turijones: y aguas lleuan la tierra a lomas

Las maneras que andr tener. e plantar. fo. xxviii.

baros: y si no estan muy bõdas quedã se
lean rayzes descubiertas. Entodo lugar
sean las boyas muy anchas: porque tan
grandes seran las rayzes: quanto fuerẽ
las boyas: q las vides segã. E ben pbrã
to nien en las rayzes delgadas: y flacas:
y pocas vezes crece mas d quãto ballã
mollido: y si la tierra no es muy suelta.

Eso bueno segũ los mas delos agricul
tores q los boyos dõ de la viña se a d po
ner: estan bechos vn año antes pa que be
uan agua o se afoleem: porq sin duda les
hara grã prouecho. **E**sto asĩ becho en
poco tiempo poinala viña qno an de ba
jer sino alentar los baruados y cobrir
las boyas: y no se les passara de manos
el nẽpo del plantar: refrecãdo primero
los boyos: y remollidolos. **E** pogan
cada baruado posĩ en su boyã: y mire nq
vaya en quãto pudierẽ m mas ni menos
de como antes estaua en el seminario dõ
de baruo: y vaya de tal manera q todolo
viejo vaya cubierto: y avn algo dlo nue
uo: y sepan q la cepa que asĩ se pone
muy presto sale buẽa: y es imposible p
derise: porq son tan seguros como las q
se tãban de cabeça que no ay otras que
sean mas ni avn tãto seguras ni q tan pre
sto otomẽ maderã ni bagã forma de cepa
si son biẽ tumbadas: y en buena edad: y
esto baste quãto al criar delos baruados.
E si y otra manera q es ponerlos de prin
cipio donde andr estar pa siempre: estos
sean de escoger de la misma forma q arri
ba dixẽ: y ponerlos cõ mas diligẽcia por
quien no y erre: y encada vn boyo pongan
dos bellos: y sean de vn linaje: por que si
el vno errar: el otro qde: porq como vi
xelos q se tocan luego se secan: y si entra
bos acertar: puedẽ sacar el vno y pder
le en otro cabo: y no le saquen basta q pa
sen dos años: porq del q quedare sean ci
ertos: y el q sacã sea bueno y a pa traspo
ner en otro lugar: sea como arriba dixẽ
rã bõ dura la boyã como cõuiene ala al
tura d la tierra: y põgãle al poner las mis
mas cosas que dixẽ. **E** si la tierra fuere
fria: xebẽle vn poco de estiercol embuel

to en tierra: y sea bien podrido porq cõ
el mucho calor que tiene fresco no escã
de el farniẽto. y si la tierra fuere muy re
zia: mẽxclẽ con ella vnã espueita de a
rena y tierra suelta: y echen al pie del far
niẽto. **E** si la tierra fuere floxa oarena
eche nle de vn barro blanco: o bermojo d
la misma forma porq ayuda mucho apzẽ
der y tiene tẽpero: y cuerpo pa en q se fã
de y araygue: mas vaya embuelta en tie
rra arzilla: o barro: mas por mejor tẽ
go que lechen buena tierra qno arzillani
barro. Alsi mismo al tiempo del plantar
pongãle en lo baxo en verredos: quatro
o cinco piedras q pesen acinco: o seys li
bras: y no muy juntas porq no impidan
las rayzes: q ban de echar: tambiẽ digo
que se pongã piedras al trasponer delos
baruados: y algũ cascãjo mudo. Estas
piedras tienen muy frescas las rayzes:
porq estando en lo baxo conseruan el bu
mor: y sean guijas. **E** despues de auer
comado la cabeça del farniẽto al poner
quanto vn palmo: o poco mas: y la acoz
uadura es mejor en la yema que en el ca
futo: y auerla bien alimado en medio
del boyo: porq eche y guales rayzes atõ
da apartes: salgã dõ delo comado dõ resco
baja arriba: no bechado ni combado:
porque lo vno la vid estando derecha ba
zese muy mejor: y mas rezia subiendole
la virtud mejor: estando derecha: que no
coruada: y al tiempo del arar: o cauar el
arado: o açãdano la bieren como alas q
estãn algo tendidas: y comiẽne que al be
char la tierra que la que va en lo baxo la
pisen mucho: y aprietien con la postura as
si en las vides como en todo arbol: porq
la planta que va muy apretada de tierra
lo vno echa mas presto rayzes: y no la
menea el ayze: y por esto: y por otras cau
sas prende mas presto: y mejor: y comã
segura: como dixẽ Seneca en la epistola
que comiẽça. In ipsa Scipionis affrica
ni villa.

E si la tierra donde la vid ponen es fra
ca: y caliente: no acaben de cobrir el bo
yo: porque quando llouiere pueda resco
o iij

Libro segundo.

bir el agua y tener la basta q̄ se embeua y
si fuere humida y fria: cubriale todo el o
y o basta que q̄de y gual dela otra tierra
y no bagan lo que algunos basen y acol
tūbran: y yerrā en ello: q̄ las apuer can d̄s
o biquitas q̄ cierto es muy paño so fino
q̄ se auerzen a sufrir frio: y calor: y avn lo q̄
es peor q̄ como las cubren mucho baze
las echar las rayzes en la sobre baz dela
tierra: y no en lo baxo. y la parra o vid q̄
culo alto tienela rayzes: con poco ca
lor se seca: y los yelos las q̄man mucho
y el arado las arrēca en topado cō ellas
y por esso cōmence que qualquier vid nue
ua: y avn qualquier arbolcada año le es
cauē y le corren todas las barbas: y
ray gones q̄ echā en la sobre baz. ¶ Las
q̄ plātan en pāno tra pōner: de uende a dos
o tres años la deuen escavar: y jarretar:
por algo baxo donde han echado aq̄los
farmenillos ga q̄ echen de nuevo buena
madera sobre q̄ la formē: otras no las ja
rretan sino tūban las de cabeza: sacādo
yna pāta d̄ farmiēto fuerā: y esto es mas
seguro: otros las jarretan y en trē: y si a
ciertā: estos son los mejores. En las tie
rras secas o calientes: an d̄ poner las vi
des en el otoño: esto es mejor para poslu
ra d̄ barbadice: y bā de coitar los farmiē
tos q̄ en toce quieren poner quādo se aca
bā de despojar dela hoja: cō tal que eilen
bien curados: porque en tonces avn eilā
lentos d̄ virtud q̄ no la reuocadola cepa
ala rayzes: sino q̄ la tiene avn en las ra
mas: mas toda via es mejor la postura
ala prima vera. En la tierra fria y bu
mida se la postura ala p̄ma vera: y no
antes: y se ā q̄do el farmiēto tiene algo
binchada las yemas: por la mīsmā ra
zōn q̄ he dicho q̄ estan y a subitāciofas: y
si ser pudiere en coitando las plāras: las
pongan: y pera esto aprouecha mucho te
ner los hoyos dechos: o las guarden
mucho q̄ ni sol ni frio ni aye: las toque
porque las echarā mucho a perder: ma
yormēte las guardē las con aduras: mas
la postura ala prima vera q̄ es por: En
ro: y vende en adelante tiene ventaja ala

de ante por estar los farmiētos mas cu
rados: y d̄ sazōn. A si mismo aguardē
que el dia que vuieren de plantar los: no
baga viento: mayormēte solano: o cie
ro: ni baga grāde frio: ni sol tōmāsiado:
avn q̄ este es el q̄ menos puede baxar en
tōce es prima vera. Dea dia callēte so
segado: si ser pudiere dia sublado y q̄ no
lucua: o no sea la pluuia tārā q̄ baga bar
ro: sino yna mollinita como rocio. A si
mismo como en la semētera del pā: se
encreciēte de luna d̄sde el primero: sac
ta diez d̄ luna: por q̄ ayuda mucho: y ayu
dale muchos apēder si les ē barrā las
cabeças cō el tiercol d̄ buyes. y quādo
los pusierē mullā de baxo algo por q̄ pue
dan mejor echar las rayzes hacia baxo
y la primera tierra que les echarē sea d̄
la que estā en lo: en trē lino: sino eilā muy
seca: y vaya la primera tierra junto alas
rayzes: muy pisada. Si fuere tierra humi
da pongan las alas: mayormēte si las
cepas son tales q̄ an meneste en rugar
por que el sol las pueda pasar: y en rugar
el tōmāsiado humo: mas si son vi des de
las aluillas y semejantes que s̄ en tūras
no va nada avn q̄ van espesas. En los lu
gares secos: es mejor q̄ vayan puestas a
alimanta que llamā: que es no al lino: por
que mejor se defendē del sol: y guardā
mas el humo: y en los humidados a lino
por que el sol las puede mejor tomar por
todos los cabos. y si an de ser arados va
yan los linos anchos: porque no las to
quen ni delgarre el arado ni bestias: y seā
los linos muy derechos: y gual es: a to
do farmiēto que quieren q̄ crezca en lar
gole quierē y nos farmētillos q̄ le nascē
en tre las bolas: y el farmiēto que algūos
llamā meiros: esto es bien bazerse palos
q̄ an de sacar a otra parte mas q̄ en otros
ningunos. ¶ Guardēse de plantar las
vides nuevas cabe la ureles: o auellanos
y de poner cabe ellas ranāos: ni veras
que baze mucho daño ala vid: y en tāto
grado que si el farmiēto es nuevo se pier
de: y si es vid vieja: buclā las ramas ba
ja la otra gre. y de aqui viene q̄ por ser

Delatar delos vides.

So. rift.

la vidtan enemiga delas verçoes: si algu
no a beuido algo de masiado y esta calie
se del vino: en comiendo vnas hojas de yer
sa truda se le quitara toda aqlla embria
guez. Esto baste quanto a poner las vis
tas. Agora digamos de los parrales q
estan armados sobre arboles.

Col. II. vi. **C**apitulo. viij. de los parralca q
capit. iiii. estan armados sobre arboles.



do parral o vid que ella armada sobze maderas o arboles (que de todas las desta manera es vnaregla) quier en tierras humidas y como valles riberas y tierras gruellas: y estas por ser para en alto es bueno que sean de vnas gruessas: porque estan seguras de podrir: si no es tierra en demasia llumiosa: que para tales tierras mejores son las aluillas es bueno que sean jactnes aragonesas y desta qualidad cargan mucho: y han de mirar que no todos los arboles son buenos para arinar: sobze ellos vides: que d

luen de buy: del arbo de cuyal sombra espe
 rada y non muy espellos de boja: porque
 de los tales las vides buy en y se aparta
 y no se abrazan bien con ellos / y a yn po
 ser la sombra de ellos pelada non se cria bie
 la yua ni es sabrosa / y pudrefe mas pre
 to y non haze buen vino. y para armar las
 vides p curen arboles que tengan la ma
 dera y verguia con resaca q non tócbē: por
 q la q se trocha y qeba es peligrosa para
 los q subē. Ellos parrales ponē en Ita
 lia en yna de dos maneras q son en tie
 rras de pao non son para en tierra de pa
 ba de auer en ancho y arbol a arbol qua
 rentas y ayn cinquenta pies: y por q el sol
 pueda dar en lo sembrado de lleno en lles
 no. y si non ban de ser tierras de pao bastē
 de espacio de veynte pies. y pa los q bā
 de ser de pan: del yn cabo bā de ser diez
 chor q dize ellino: y del otro non mas de
 quinze o veynte pies a los arboles por
 qe vno a otro se abrazen las cepas co
 los arboles como qe n va en dāca y el li
 no ancho: vya a ordenado como vasis el
 follo en medio dōde esta sēbrado al p

¶ Para vides assi armadas si la tierra es muy humida son buenos alamos bñs con o sauzes porq̃ estos arboles se cria mucho en bñmor. y si son tierras entinas son mejores alamos negros o frexnos y si son cerros (arvn que estam arriados) vides no se cria bien en los cerros. Son mejores los frexnos que otros ningunos. En arboles de fruta no es mi consejo ponerlas por que los echa mucho a poder y las que pusiessen en arboles de fruta son buenas poder muy temprano: antes que el arbol brote es bien en principio si en invierno y en creciete: porq̃ mas pto pueden aglras tenazetas: con q̃ se abraça al arbol: y no les quiten luego los farnientos hasta q̃ ayan podridas las fiseruelas y assi se quitaran facilmente. **E**sta de tener el arbol tanta altura en el trco q̃ mō en estatura de vn dōbre: y si en el canobol pierrega dos o tres borcas sobre q̃ la vida acode y este reposada: porq̃ no este colgada q̃ recibe gran perjuicio con la aradura. y procure al arbol d̃arle en las ramas muchas borcas para que por ellas se algan los farnientos. y las ramas altas desuariadas luego banse las desmochar por que no suban muy alto: q̃ lo vno afombar: y avn son peligrosas p̃ subir a poder y a vendimiar: q̃ mas vale que los farnientos cuelguen desde alto con el fruto: que no que esten dōde se apēnosos y a en peligrosos de alcançar como oize el Crescentino. **E**sta vides en ninguna manera se han de poner sino de barbados o los q̃ arriba dixē: por q̃ son mas seguros y mejores: y segū Columē el arbol sobre q̃ se ha de armar la vid: y la vid han de ser de vna edad o poco mas por el arbol: por que si de mucho mas edad fuele abogar la vida tomen a rria que no fuele tal: mas existo no va mucho q̃ sea el arbol de mas edad: que biē suelen prender y hazerse buenas: y avn muchas vezes se fuele perder vna vid al pie d̃ vn arbol grāde y poner otra en su lugar y hazerse buena: bñ se de poner de esta manera. **E**che las borcas de muchos

Libro segundo.

dias antes (según que dire que se requieran ha
ser en las tierras húmidas) pongan allí
el baruado del alamo: o de los otros ar
boles: o estasca según mejor pudiere mi
rádo la natural: y a los arboles: que no
todos prenden de estasca: según parescera
adelante quando trataremos de los arbo
les: puestas el arbol cubriente vn poco
y pogan el baruado de la cepa de la mane
ra siguiente. Si la tierra es muy caliente:
y donde el sol mucho señoce: pogan la ba
zia el cierzo: porq̃ el arbol sobre q̃ esta ar
mada la defiende algo del sol. y no le de
tan de continuo. y si fuere fria y donde cier
zo es muy común: pogan la al medio via
porque tenga de aquella parte el arbol
por amparo. y si fuere tierra téplada pō
gala: o al occidente: o bazia donde mas les
agradare. El bado ser laboya pa esta ma
tera de vides la mas bōda q̃ la calidad
de la tierra pudiere sufrir: porque auien
do de subir tā alto: ha de tener buē funda
mēto en lo bōdo para que sea firme: y fru
tifique mejor. y quando la pusieren mirē
q̃ no toquen al arbol: ni jale cō el por lo
baxo quāto vn pie: o pie y medio por q̃ no
le impida las rayes: y auincurrir de o
tra manera en peligro o pderse enrrábas
como arriba dixē: o al menos medran
poco. Si la tierra es húmida pogan les
dos o tres espueñas o estiercol anejo mez
clado cō dos tāta tierra en lo baxo: y las
piedras q̃ dixē. ¶ y esto hecho pisen biē
la tierra mas baxa: y no la alta: porq̃ q̃de
bueca pa q̃ traścuele el agua: y esto quan
to al poner. ¶ El bado mirar q̃ toda vid q̃
año bōbir en arbol: o toda parra alta (q̃ to
das son de vna manera) q̃ no la dexen to
mar en el primer año toda el altur dī rō
co q̃ ba de lleuar: q̃ ba de ser vn estado: o
poco mas: porq̃ las vides sū naturales:
y a crecē mucho: y sino les vā ala mano
echālo todo en alto: y q̃ dā bīgadas: y fla
cas: o biles sin fuerça y virtud: y de suay
das. Porēde para auer dē crecer vn est
do: bā de lleuar tres nudos o tres podos
y así al respecto si mas altura les vūierē
de var: salvo si por algūa necesidad o pe

ligro la q̃rē (subir presto q̃ en bōce le ban
de quitar todas las yemas baxas: y de
xar dos o tres altas: pa q̃ por allí echen
y subā presto: y las q̃ tumbā pue dā sufrir
q̃quier altura el primer año. Esto es q̃
seme bā offrescido: y yo be ballado en
la postura de las yñas. Queda dezir q̃
toda vid nueua tiene necesidad dē catar
se vna vez cada mes: o al menos mollir
la en berredo: desde março en adelante:
y esto sea de mañana: o sobretarde.

Capitulo. ix. del enrodrigonar. las vides y atarlas.



A acabado de poner la vid
a luego mēster vn año: co
mo los niños para q̃ la deñe
da y encamine. Estos say
cercad castaños son mejores
que de otra cosa: porq̃ turan mucho tiem
po sin podrir. Asimismo es bueno fre
no: pino: enebro: o almēdro: guarden q̃
no sea d'auellano: ni laurel: como arriba
dixē: ni sea de cornicabra: q̃ allende de se
ner mal olor: júrase a ella: avn q̃ seca mi
gusamillos: y piofuelos. Todo rōdrigon
sea seco d'recho: porq̃ la vid guādo se por
el searme derecha: tenga algunos gajos
pa q̃ la vid se alga a ellos cō sus tijeretas
entre bōdo fo nera: porq̃ este firme y no
se menee q̃ baze mucho baxo al farrmien
to: y va bīe agudo por baxo: porq̃ cue
le biē: no sea muy largo: porq̃ no coja viē
to: baste q̃ rēga quatro palmos sobre tie
rra: sea del gordo: de vna basta de laça:
y no menos. y el rōdrigo dizen los agrī
cultores q̃ si la tierra es fria le pōgā bazia
el septētrō: q̃ es bazia el cierzo: y si callē
te bazia el abrego: q̃ es al medio via: por
q̃ la deñēda algo vna dī frios: y de la otra
del calor: y si tierra atēplada: bazia
qualquiera de todos quatro lugares. Si
es vid nueua: y la arriman a algun arbol
no amēster rōdrigon: excepto si el ar
bol no es gordo: q̃ esto dixē si en vñ tiepo
los ponē: q̃ si gordo fuere q̃ no lo pue da
alcāçar: y abraçar con aq̃llas sus tijer
etas o tenajuelas: atē la al arbol o tal mē
ra q̃ en la atadura no resciba d'uso: y yea

19. N. 103
1. N. 1740
9. N. 2128
11. 2. 12

Co. II. v.
ca. xiii. y
xx. Bar
li. i. cap. l.
xxvi.
Dli. lib.
xviij. ca.
xxij.
Palad.
Barço:
ca. viij.

Del tiempo y manera del escavar. fo. rrr.

bien el q atare vid algua de qualquier su-
erte q sea q no la apriete mucho: y que la
ligadura no sea cō cosa dura: porque no
corre el sarmiento: y si fuere dura rebuelua
le alguna cosa muelle antes al derredor
por q el atadura no le entre: como sō ouas
o aguat: o algū trapo viejo o lino: y no va
ya por la yema: si tuuiere necesidad de a-
tar se mas vn año: mudēle cada año el a-
radura: y siēpre se la pōgā por lo vejo:
por q es mas duro y no se le baze tātō de
mal como por lo nuevo: y si fuere alta la
vid o sarmiento: sea atado por dos otros
lugares cō el arbol: por q este mae sin da-
ño supo: y no este como colgada sino jun-
ta al arbol. Del atar y de los tēpos cōue-
niētes en q se puede bazer sin gnyzio o la
vid o antes q encomiēcē a brotar las yemas:
q es en acabādo o podar: o qndo es
tā gordos los agrases: y firmes en los ra-
zimos. No digo a q de alçar las varas: q
pa esto sūtiēpo se les assignara: segū cōui-
ene. Digo q en el vntiēpo se atarā sin per-
juyzio o las yemas: por no ser salidas: y en
el otro sin daño o los nuevos pāpanos y
razimos por estar ya dueros: y sin peligro
Esto baste quāto al atar: y en rodigonar
Cax. q forma o bechura ha o lleuar ca-
da manera o vid o de ebtāta y o l podar.

an de ser mas altas q en los cerros: y lu-
gares arcuscos: y tierra estorras por cau-
sa del podrir. y priede llenādo este intēto
no y erran en el altura q conuēne a cada
cepa: segū la calidad o cada tierra: en las
vnas conuēne q se de de alto: al pie dos
buenos palmos: y en las otras vn tercio
o la mitad mēos: por q no se podriria por
ser la tierra enjuta: y lugares donde el a-
gua cuela presto. Las otras maneras
de parras q estā tendidas por el suelo: no
las han o poner sino en tierras arcuscas
aquellas no pueden lleuar forma algua
sino sus varas: en los parrales por estar
del altura q dize q les conuēnia nose
pudren alomenos tanto como en las otras
vides. Así mismo despues de le aur-
cado el altura o conuēntē al pie: es menes-
ter q para ser buena vid tenga en las ra-
mas bechura de cruz o de estrella: por q
con y gual peso cargue sobre el pie de to-
das partes: alomenos tenga tres brazos:
y no menos: q la tiene dos o vn no tie-
ne buena bechura: por q carga el peso to-
do a vn cabo: y qbiātase el pie: y por no
tener tātōs pulgares en vn brazo como
tuuiera en dos: ni en dos como en tres:
pierdes q no da la mitad o l fructo q dize
rā. y por q en los pmeros dos otros po-
dos va mucho ganar o pder la cepa: p-
curē lleuar palas vides nuevas el mejor
podador q se pudiere auer: q ayn q mas
cuesta la viña lo pagara biē. y leā bien es-
tos capitulos o l podar: q ayn q mucho be-
llo se pā por vso: no pderā cosa o l mudo
por lo q aquire se erē: q antes lleuarā vn au-
so sobre lo q sabe: q no pidiā algo de lo q
por vso aleācarō. y siē en las vidras sea
llētas o secas seā las vides tātō anchas
y cāperas q cō su rama puedā biē cobrir
el pie: y la vna: por q el o mafiado solo no
seque: y en las tierras frias o humidas
seā mas recogidas en si: y atropada no
cāperas: por q el sol y ayte puedā andar
en derredor: y enxugar el humor q daña
y si es viña q se ha de arar: es biē q vaya
en si recogidas las cepas: por q los fue-
yes o mulas no o garrē algo quādo ara

Col. li. iij.
ca. v. li. v.
ca. xviii.
li. v. cap.
it. li. v. c.
xix.



gre arriba de las yemas que
auian de dexar a cada sarmien-
to quier fue se baruado quier no
lo sea: para que de alli nazcan
los sarmientos: y se forme la
vid. Muchos vsan al primer año podar
le lo que allie nase: mas muy mejor es
dexar la con su rama hasta el segundo po-
do: limpiandola solamente: porque tēga
mas fuerça la vid y pueda mejor sufrir
labo: y aya cebado mas rama en quel
podador sepa escoger lo que ha de quitar
y lo que ha de dexar. Otros vsan el escavar
las vn poco: y jarretarles todo aquello q
ha cebado para que tome a lançar mas
nueva madera: y mejores sarmientos:
mas antes que del podar bable: tengan
este auiso: que en las tierras humidas re-
zias y lluuioosas: y en los llāos las vides

Libro segundo.

ren. Mas porq̃ para biẽ poder es nella
rio q̃ este p̃mero escauada la viña: entre
po: me aq̃ vn pequeño capitulo d̃l escavar

Ca. xi. del tpo y manera del escavar. .i.



Escavar es apartar la tierra
de las rayzes: o pie d̃la cepa
o de qualquier arbol y bazer
alli boro para q̃el agua me
jor se pueda en el recoger cō
q̃ la cepa tome tēpero: y se gouierne en el
verano: si es tierra seca: y si es humida
pa q̃le de el ayze: y el sol: lo qual no es me
nos prouecho en los lugares humidos
alas vides que en los secos el agua. Es
ta diligēcia es necesario bazerse cada a
ño: en especial en las vides nuevas: y q̃ se
baga antes q̃ se pode: poi q̃ el podador
se limpia la vid d̃ todas las barruajas: y
farrmētillos q̃ nascē en lo baxo: y otras su
ziedades: lo q̃ no se puede bazer si la vid
p̃mero no esta escauada: o alomenos alis
biada. Las q̃les barruajas se bā d̃ cortar
todos los años: poi q̃ la naturaleza d̃ las
vides: y ayn q̃ti de todos los arboles es
echar barruajas en la sobe: e haz d̃ la rra: y
si cada año no se corā hazēse grādes: y q̃
tā la rra d̃ la ar: y zes q̃ estā en lo baxo:
y en las q̃scen las: y ayn si uel se p̃der o to
do p̃uto. y las q̃ estā en la sobe: e haz en el
no: y cō el mucho sol: y se q̃dad secā y que
mā y en el inuerno se quemā cō los grā
des yelos: y frios: y ayn torciō las air en
cā los niños: y viejas q̃ van por leña. Als
si mismo acōtēse q̃ las plātas mayo imē
te vides q̃ no estā biẽ arraydas en lo bon
do: no teniendo suficiente nutrimento ni
substancia van poco fructo de medrado
menudo: ayn no llegā a perfecta madu
raciō poi saltar les el humor cō q̃te sostie
nen en el estio: y ayn bien poco nempo.
Mas les de cortar aq̃llas barruajas quan
to vn palmo bondo d̃l escava: con berra
miēta muy aguda: y no como algūos ha
zen tirando de las: que es muy dañoso q̃
atoimentan la vid: y mas vezes no las
quitarā todas: y otras vezes arrincā mas
d̃lo q̃ es menester. y esto es como si ayn
le quillesen quitar los cabellos: quitarse

los arcepelones: o cortar se los con vn
tijeras que no ay mas diferencia. Cortē
las tales barruajas en dias claros: foses
gados: callētes: en especial guarden les
viento cierço que esto es muy contrario
a toda labor del cāpo: y cortē las junto a
la vid: y tambiẽ es biẽ: poi q̃ si es a la pri
ma vera el escavar que no les contenlie
go las barruajas: porque poi alli llozan:
saluo vnde a quinze: o veinte dias que
se aurā ya enrugado: y no echar a la vid
poi alli agua: o echar a poca: mas si las
escavan poi otubre: o nouiembre luego
se las puedē q̃tar: poi q̃ en d̃ce no llozan.
Los tiempos del escavar son dos. En
los lugares callētes y secos se escava en
passando la vendimia y ayn q̃ se queden
todo el inuerno assi no les bara daño si
no mucho biẽ: poi q̃ corā aguabarta: esto
digo en las tierras callētes: o tēpladas.
En las frias poi beber: o y d̃ de en ades
lāt. En las tierras secas: y duras sea q̃a
y apassado vn aguap̃mero: poi que este
la tierra fosa: y mejor se pueda bazer: en
las que son sueltas q̃ se pueden mejor: la
biar: antes o despues que ballouido. El
escava ha de ser: onda/ancha y cō mu
cho tēto becha poi q̃ no lastimē las ray
zes que estan algo someras. El acogom
biar q̃ es cubrir: ha de ser encomendado
a escallētar el nempo: poi que no se enru
gue el humor: esto es en las tierras secas
o callētes: y en todo de mi parecer an
tes q̃ biere la viña poi el grande d̃año q̃
despues se figura: y si fuere tierra callē
te/seca: ofria: la acogōbradura cubiā
todo punto el pie d̃la cepa: mas si fuere
tierra humida/seca baxa porque no pus
dra la rra: y en esto del acogōbrar: q̃ero
dezi mi parecer assi en las vides: como
en los arboles generalmēte: saluo en algu
nos que tienē d̃lo necesidad: como los
naranjos: y sus consortes: en el inuerno
y digo q̃ para las vides: y para los mas
de los arboles es labor dañosa: digo a
los que formaren de principio: poi q̃ su
biēdo la tierra al pie d̃la vid: o arbol: ba
zen subir las rayzes a lo alto: lo qual es

Co. li. iii
ca. v. lib.
p. ca. ix.

basioso: y por mejor: tengo q̄ queda de la riera y gual con la otra: q̄ no amōtonada al pie: y en verano estara mas humida esta do llana: y no ayuda a podrir la vna: de mas de otros años q̄ al acogōbrar trae a los arboles ya la bolsa: y por esto es biē q̄ de principio vñen a dexar la llana al pie la tierra. ¶ Y otra manera de escaruar q̄ cōuiene mucho alas tierras q̄ j̄ntamēte son frias: y secas: por q̄ en inuierno pue dā beuer agua sin q̄ frios les baga daño algō: q̄ es despues de auer aporcado: o acogōbrado la vid: bazerle en derredor de lo amōtonado otra escava pa q̄ en inuierno pueda biē coger el agua en aquella corda: y avn en verō si la tierra es muy seca. Esta labor se llama arcellar y es er celēte: por q̄ enteramēte tiene en si dos labo res juntas q̄ son el escava: y acogōm bradura: con q̄ la acogōbradura quede bara al pie de la vid. Esto breuemēte assi dicho: toñemos aproseguir en el podo.

¶ Ca. xij. del tiempo y arte del podar.

Aliendo ya mostrado como era ne cessario que para bien podar estu uiese la viña escavada: toñemos apro seguir en la manera y tiempos del podar. Delo quanto alo primero ay dos tiēpos conuenientes: mas estos no cōueniā pa todas las maneras de tierras ni viñas: si no acada vna le pñesce \ o lo vno o lo otro: y avn algōs vno y otro: segū q̄ qui slerē escoger. El vñ tiēpo de esto es en a cabādo de vñdimiar: y el otro ala prima vera por enero: o febrero: o março. La pro priedad d̄stos dos tiēpos q̄nto en esto es esta: toda vid q̄ se poda antes d̄l inuierno no llora: ni echa gota d̄ agua por las cor taduras: y por esto toda vid vieja y flaca: y las q̄ estā en tierras flojas: ligeras: arcuif cas: y las q̄ estā en cerros: o d̄de puedē e d̄cebir poco humor: es bueno q̄ las po dē antes del inuierno: por q̄ no llorē: ni se desubsticiē por la cortadura: esto digo si lo cōsiente la tierra: por q̄ en las tierras frias no es seguro podar antes del inuier no: por q̄ por las cortaduras no se q̄men. Asi mismo quādo se poda antes d̄l inuier

no nūca o muy pocas veyas se biēde el sarmiēto por q̄ avn estā tiernos. Item es auiso muy singular de todos los agri cultores: que quando la vid se poda tem prano: digo antes d̄l inuierno carga mas de madera. y quando despues del inuier no: o tarde: carga mas de fructo. Por esto vea el señor d̄ la heredad: o el podas dor q̄ si la vid esta tal y tā rezia que pueda bien sufrir la carga: pode la despues del inuierno: y si esta flaca: o si es vieja: y tal q̄ ba menester rebazerse sea el podo tem prano porque se bañezcan de madera.

¶ Las viñas q̄ estā en tierras muy callē tes se han de podar antes del inuierno: y las q̄ estā en tierras muy frias despues de febrero: y por março: y no mastar de. y las q̄ estā en tierras d̄de los inuier nos no son muy fuertes: si no que s̄ tie rras tēpladas: puedē las podar antes del inuierno: o despues como mejor vieren lo que les cumple. Si las viñas estā en solana y lugares abrigados de cierço avn q̄ estē en tierras frias se puedē podar antes del inuierno: y si son tierras muy calientes y las viñas estā bazia cierço: bā les de dar el podo como si estu uiesen en tierras frias: por q̄ si alas tales podā an tes del inuierno: estā muy aparçadas al primer cierço que venga para elarfe.

¶ En todo tiēpo que yela no se han o to ear las vides: ni conbierto: ni cō otro co sa por q̄ estā muy tiernas: y quiebran co mo vidro: y por esto en todo el mes de de zembre es vedado el andar entre vides por el peligro q̄ se les sigue. y avn quādo en enero: y febrero podā: bade fer bien entrado el dia por q̄ estā en las cepas dese ladas: y se avia clar: callēte: ni baga frio ni viēto: o cierço: o ni otro q̄ yele q̄ estā vidro sas. ¶ Todo podar bade fer en mēguante por q̄ las vides no lloran tāto: excepto si fuere en lugares muy viciosos: o vides muy viciosas q̄ echa su fuerça en rama sin fructo: estas tales es bueno podar las en creciēte: por q̄ cō el trabajo se castiga y si la tierra es fria: es bueno en menguā te de março: si callēte de febrero.

Er. li. iij.
ca. xij.
Co. li. iij.
ca. xx. li.
v. capit.
xxij.
Pli. lib.
xvij. cap.
xxij.
Ec. li. iij.
de canis

Libro segundo.

Dize q̄ todo poder auia de ser en men-
guante: entiendaſe ſi es en la primera ve-
ra: q̄ ſi es antes d̄l inuerno: no va nada
pues entonces las vides no lloran: ni en
menguante ni en creſciẽte: las vicioſas po-
dan las en la prima vera. **Q**los q̄ podan
antes del inuerno: ban d̄ comenzar apo-
dar en acabando ſe las vides d̄ deſpojar
de la bota y den ſe priẽſſa por que antes q̄
encomiẽce a dar eſten y a duras las cor-
taduras: y no las baga por: allí baſto alſi
guno el frio: y el oſo. **Q**los q̄ podan poń
primer podo: es bien cortar las varas a
todas la cepas q̄ las tienen: por q̄ lo vno
les quitan algo de la carga: y lo principal
es q̄ entõce no deſaguerá nada por: allí:
q̄ ſi las cortan en la prima vera mas llorã
por la cortadura de la vara: q̄ de otro ſar-
miento alguno: eſto ſe entienda ſi ala vid
no le fuerẽ cõtrario ſegun la qualidad de
los ayres: y tierras. **Q**los q̄ podan deſ-
pues del inuerno ala prima vera: ban d̄
podar deſde que baze algo de calor: y a
ban ceſſado los vientos d̄ abridos y los grã
des yelos: o deſde que comiẽça a bazer
ſeſal de abrotar. **E**l todo podo para ſer
muy bueno ſe ha de acabar muy preſto:
antes del inuerno: por que ſea antes de
los yelos: y en verano antes que biote.
Dize **P**lino q̄ antiguamente era temido
por negligẽte podador: el q̄ no acabaua
de podar ſus viñas antes que el cucullo
vineſſe. y eſto quanto a los tiempos del
podar baſte. y el podador: ha d̄ tener mu-
cho conoſcimiento del ſuelo: y tierra de la
viña: y de q̄ linaje: o veduño es cada ce-
pa: y ſi pudiere ſer q̄ el ſeñor de la miſma
heredad ſea el podador: ſera muy mejor
ſino vſela a podar vno cõtinuamẽte por
q̄ ſepa mejor lo q̄ cõuiene a cada cepa: q̄
mudar cada año podadores: a vn q̄ va yã
bien podadas ſiempre oizen que va mal
por que (como oizen) eſte es tu enemigo
q̄ es tu oſſicio: y ayn es tambiẽ muy gẽ-
naloſo: y muy neceſſario d̄ nũcã llevar a
la viña podador: y quierdo: por q̄ bazen
las cortaduras altraues: y arman las vi-
des al contrario q̄ los otros: lo qual allen-

de de ſer ſeõ es baſtoſo: por que lo q̄ vnos
bazen quitan otros: y aſi nũcã la vid me-
dra: y ſi tal le vniere de llevar aquel pode-
la viña cõnno: y ſi faltare buſquẽ otro de
ſu manera: mas y o mucho me eſcuſaria
de llevar tales podadores. **L**ba de ſer el
podador de buena fuerça: por que de vn
golpe corte el ſarmiento: por que los que
a dos golpes cortan: las mas vezes los
bienden. Aſi miſmo trayga conſigo vn
buẽ puñal para cortar los reſsecos: y bra-
ços deſuariados que no ſon todas vezes
ſufficiẽtes las podaderas para cortar los
Traygan la podadera muy aguda q̄ ba-
ran doblada obra y mejor. De las poda-
deras vſan muchas becburas: ſe gun las
maneras de las vides: y vſos de gentes
Abas ſegun **C**olumella toda podadera
tiene neceſſidad pa ſer buena de tener vn
cozullo pa cortar las rayzes: o barrajas
y principalmente algunos ſarmientos q̄
eſtan en tales lugares que no les pueden
cortar: ſino tirando baxa ſi: y no de otra
manera: ſino amucho trabajo: o baſto de
la vid. y vea el podador que deſde cbiqui-
ta de tal becbura en la cepa: qual conui-
ne ala naturaleza de la tierra: en lo bumi-
do: alta recogida: en lo ſeco bara cãpera
y lo miſmo en lo callẽte: por q̄ cõ ſus bra-
ços pueda biẽ cobrir del ſol ſu fructo: q̄ no
lo deſſeque: y d̄ de ſe bã de arar ſeã reco-
gidas por amor del deſgarrar. Aſi miſ-
mo acacẽce muchas vezes q̄ por querer
el podador bara la vid preſto el altura q̄
ha d̄ llevarla baze q̄ dar muy deſgadada de
pieſto q̄ es muy malo: por eſſo conuiene
que poco a poco creſca: por q̄ las q̄ ſon d̄
otra manera tienen las ramas mas gor-
das que el pie: y ſon como cõtra becbas:
y como pſonas m d̄ ſtruſas: o como grã
de edificio encima de ſlaco cimiento: las
tales ſõ de poca fuerça y tura: y de poco
fructo: y muy preſto ſe quieban: y las ar-
rinca el viẽto: y por q̄ d̄ de cbiquitalleue
buena becbura: deue procurar el ſeñor: d̄
la viña que ſea muy buen podador: el q̄ la
podare los primeros q̄ tiro cinco años
como quiẽ aſi bujo va buẽ maſtro o ay

Libro segundo.

la coztadura mas lista: y al tiempo el coztar apriete mucho el sarmiento con los dos porq̃ no biēda: q̃ si assi no lo baze por coe coztara sin q̃ biēda y oñan se mucho por q̃ nūca suēlida: y por allies entra el frio y calor: y viēto y tēga cōsideraciō q̃ si la viña estuuiere en tierra fria bagala coztadura bazia medio dia: porq̃ por alli no se yele: y si en muy callēte: bazia el ciēso porq̃ el dēmasiado sol no lese baga por alli oñio: y si en tierra tēplada entre callēte y frio puedē bazer la tal coztadura bazia donde quisiere: ayn q̃ me jor es q̃ en las tales vaya bazia el sol q̃ el ciēso de y: la coztadura bazia medio dia: o q̃ quier otra pte no me afirmo mucho porq̃ noto tēgo por posible todas vezes es biē q̃ vaya la coztadura q̃ntomas pudiere redōda q̃ dīssimulo porq̃ aq̃lla agua q̃ corre podando es ala puma y erat si va a dar en algūa yēma la q̃ma y oñia mucho: donde auene q̃ por alli no puedē echar rezia madera: due el q̃ pōda voluer la coztadura bazia otro cabo de donde esta la yēma mas cercana: y due coztar el sarmiēto o por el sudor o alomenos nūca por mas cerca de por la mitad o la fiuto. El corte por el fiuto es mas ficil: por ser como por coytura: y aun por ser lexos dela yēma es mejor: y no sea la coztadura bazia arriba: porq̃ se le uoca el as guapo: el sarmiēto abato: y se calda las yēmas: es bueno q̃ la coztadura vaya bazia abato. Las vides q̃ tienē espēllas las yēmas se quierē alargar en el podo por tener mas fuerça q̃ aquellas q̃ las tienē ralas: y las q̃ tienē grāde distācia yēma yēma por: ser mas osequidas: tienē nece ssidad del podo mas estrecho. Quando se bā de dexar pocas vezes en vides flacas ni nuuas ni viejas: y q̃ndo las dexarē se an en lo desuarido dā vido: porq̃ al año si quierē se coztela vara con el brazo desuarido en q̃ estaua: y en q̃nto pudiere cargar la vara fozela vido porq̃ no pudra: y se sollenga mejor: y si la vido esta rezia y en buena tierra puedē se dexar varas y si pre q̃uado las dexarē las despūen yn po

co q̄s mejo: q̄ dexarla entera: por q̄ ay n̄
q̄ no bat̄atos razimos la q̄ es despiñada
son mas medradas y de mejo: yua: To
do podado: amos q̄ se parta dela vida s̄
se muy limpia de toda fuzidada q̄ mas
valen y mas den fruta diez cepas bie po
dadas y bien ataniadas: que yeynte cor
ridas y aburragadas. Biē se q̄ ora algu
nos q̄ nada o poco desto aproucha: por
que no le vfa: A esto rēspōdo que nin
guno mire para bien bazer lo que se vfa:
fino alo que vfar se deue: q̄ tan singulares
auisos no los escrimieron en balde: los q̄
por muy necessarios nos los dexaron e
critos: y pues ellos v̄ fundados sobre f̄
dad y natural r̄zō: es cierto gr̄de error
dexarlos de exercitar por dezir q̄ no se v
fan: y si algunos no quisiere vfar de los
p̄ceptos y singulares reglas: cierto so
q̄ lo ballaran en falta de su bazienda.

Eapi. xiiij. de los tpos. y reglas. y ma
ravillosos secretos pa exercir las viñ as



 Si los tiempos del poder: es muy buenen: e n: digo ala p^{ri}ma vera: que antes no es tal por: mucha razones. Alispor: que antes del inuier no: las vi des no llozan que no dan agua: y aquello es lo que mas les ayda ap:ender: porq^e del agua se haze vn agoma que pega mu cho: y porq^e esto se haze mejor: en el mes de marzo que en otro tiempo alguno es me jor este mes para en:erir. Alisimmo no des bu: en:erir en el inuier no: por los gra des frice: y el o: y aguas que succed: lu ego: y danian mucho alli ala pua como al tronco: por que bazer e:traber la virtud a las r:arzes: y lo alto queda desierto y sin sustancia: por: ende los que quisi:er en: xerir antes d: el inuier no: q: es poco d:spues de acabada la vendimia basta vn mes d:spues siguiente. en:riran en lugares calle tes: y abigados mayormente de c:erco Al vn q: no estoy bien c: o los en:utos d: en t:oce: lo vno como dize: porq: las vides no da agua: lo segundo y principal porq^e ay n: no est: curados los sarmientos: y aca so p:ende los en:ertes d: en t:oce: y por t: a

Co. II. III.
ca. ix. ca
xxvi. ca
xxix.
Ere. I. III.
capit. xij
cap. xij.
pli. lib.
xviij. cap
xli

to es muy mejor al verano. Verano llámo desde en fin de Enero hasta en fin de Março no pa la cuenta del tiépo: sinoga enxerir las viñas: y este es el mejor d todos los tiépos pa enxerir: y plátar: y en las tierras frias ayn puedé enxerir/por pte d abail: porq en estos tiépos el calor y humor júraméte se ayudá: q es có lo q qñder pláta mejor pñede: y cresce: y por esto en este tiépo todas las pláta se resuscitá: y se bincbé de nueua alegría: los arboles deflor: y hoja y fructo: los cápos de flores: y cruas: las aues empollá: los ganados a biñá: y por estas causas los enxertos d agora sō mas ciertos: y crescen mejor q en otro tiépo algũo: y ayn q algũnas vezes prendé los enxertos inuermizos: no son tales: y el labrador deue de ecoger lo mas seguro: y en este tiépo con el agua está las vides tiernas y d buéa sazō pa enxerirse. Todo enxerir: a dñer en principio d creciete porq pñede mejor: en dias claros ser enos: y reposados: q ni baga viéto: ni agua: y es bié q sea dñspues d medio dia: y baziala tarde: mas si sō vides riciotas es mejor en mēguáte: q en creciete: algũos mirá q sea en la creciete dloia: q es hasta medio dia: empero no va nada: cō tal q sea en creciete d luna: y en pñcio dlla: cō q las corté en mēguáte d via: q es ala tarde. El enxerir las vides es de qtro maneras: y ayn cinco x q las qtro sō las pñciples: y las otras sō como ptes: y se puedé reducir alas pñmeras: y estas qtro sō las mejores: y mas pñechosas: y ciertas. La pñma es d mesa. La segūda es d barro. La tercera es pañar. La quarta es empalmar. Las otras dñs sō: la vna d yema: y la otra d jútar: estas mas son pa puari q gñileza: q pa pñuecho: es q cada via pñuea las gētes: y la naturaleza muchas vezes es ayuda alos q algo experimētá: y ayn clase cōbida muchas vezes: y ayn q algũa vez y erré lo es q comiēzāno por esto dñe de cessar d puari: q pocos salé maestros alos pñcipes sin q y erré: y esto es generalmēte en todos los officios: y sciēcias: y gamēos

errar: es bié ver: y depñeder: dñs q sabé experēcia: q no todas vezes baila el leter solo: ni saber la theorica: y arte sin laviñta: y experēcia. El enxerir q llamamos d mesa: es de esta manera tomé la vid: y si fueré trf as humidas: o vides riciotas las q bā d enxerir: corté las quāto vn palmo: por mas arriba: dñs dñelas bā d enxerir: por q por allí táce algo d agua: y humor demasado: porq no vaya al tiépo del enxerir toda a lapua: q si es demasado la aboga: o dñe dñs: otros cubillados: ilno la qñeré cortar: porq por ellas deflague al goio corté le vnos farniētos: y las cubilladas seā bié por encima: dñs dñe se bā d bazer el enxerto: esto es si se bā d bazer el enxerto por el trōco: o pic: mas si bā d bazer en algun braço alto no tiene necesidad dñada dñs: porq no abūdarāto dñu mo: en vn braço: como en todo el cuerpo: mas esto de coitar: no lo tēgo yo por bueno: ayn q es doctrina d algũos agris cultozes: y dñs remito me ala experēcia q muestra la verdad: y si lo cortāono pñmero: alñe dñ enxerir: bā la dñ jarretar por dñe dñ dñer el enxerto: y porq aye ligro dñ dñer: ase el trōco por baxo juto al cabo d la cortadura: cō vn cordel fuerremēte: y así estara seguro q no biēda: q es grā cosa: y sea el enxerir siēpe por sonerra: q cita por allí la vid mas tierna: y pñde mejor: las berramiētas q ba mēcler el enxerir son dñe necesidad: vna pequeña sierra bié dñgada porq cō ella cō mas seguridad dñ dñer: y mas ligeramēte se corta: vn cubillo dñgado: cō q alñe bien la cortadura dñ sierra: o vn puñauñte por q cō el se alñe y gñala la cortadura: como bñe el berrador: la mñ dñ cauallo x vn cubillo como traē los labradore spa beder el trōco: vna cufia dñ gortoz: y ancbura dñ dño pulgar que sea larga: lñas: vnos las bñzē dñ gruellos: porq es lñs: y no dñ bñzina dñtro dñ algũ lñho rezio ouro/lñs: como es en zina: o box o dñ otro semjāte: otros vñan vn escoplo dñ bñerro mas no lo tēgo por bueno: porq dñ bñerrā dñ: y causa muchas vezes q no pñeda

Libro segundo.

ha de ser la cortadura por el lugar mas derecho q̄ser pudiere porq̄ vaya derecha la veta. Sea los sarmientos o la mejor parte de la vid frutiferos: los sanos: las yemas gordas y espesas. Sea o mas adelante de la mitad del sarmiento o poco adelante del segúdo tercio: sea de sarmiento blgado q̄ son mas macios q̄ los gordos y si epre deu en de pcurar: porq̄ los sarmientos o buecos q̄ pa enterir o mesa sea los mas macios q̄ser pudiere y pa esto es biento mar de los sarmientos q̄ nace o otros q̄ algúos llamá fletos: porq̄ estos son mas tiestos y macios y es mejor el flet de dos años: q̄ si no tiene tuetano y puede guardar las puas cortadas al gúos dias metidas las cortaduras en vino tiesto o agua: o como iremos en la guarda o las puas de los arboles: dize que la puana sea de la púta del sarmiento porq̄ por no ser buena es defendida entre los q̄ algo saben en este exercicio y alísea o esco ger la pua pa enterir como el sarmiento pa plárra: y q̄rra q̄ la pua o la vid pa enterir vaya calçada en lo viejo de vnaño y q̄ la corte en menguare de luna: y en menguante de via q̄ es bierte despues o medio via. y guardádo todas estas cosas q̄be dicho vayan a enterir en nobre de Dios. Corten la vid si ser pudiere por la tierra por que todo en certo q̄ va setierra tiene grã veta y tãto es mejor y mas seguro q̄nto mas raro fuere: cõ q̄ no sea en demasiada y sea la cortadura por lugar sano: verde liso no ruegado ni roñoso ni carecomido ni cocoso tẽga grã tiẽto q̄ al cortar no yenda: vaya la cortadura por mitad y biẽda a quãto tres o quatro o dos cubo do. y vaya la cortadura o pte aparte y biẽda por dõ de la vid lla ueta o los neruos derecha q̄ no van reuertos porq̄ yenda derecha de alto abato: y al ygual aralisen la cortadura como q̄ de algo alta de en medio porq̄ el agua q̄ corre vaya a dar en las puas enterias: porq̄ el agua ayuda a mucho a prender: saluo si la vid es o masiado viciosa. Mas es pme ro o mirar q̄ segú dize seneca en vna car

ta suya) no toda vid es buena pa engerir porq̄ si esta carcomida no sea por alli el en certo: y sea o masiado vicia por durar: y en las tales no prendẽ las puas por su dureza: y si prenden ni medrã ni crescen. Para esto es biẽ bũdr las cepas: porq̄ echen nueva rama en q̄ bagan los enter tos: y yẽdo sobre buẽ fũdamento prende ramejo: y sera mas frutifera: y tẽga aparejado cabesi barro blãco o bermejo: de vn q̄ pega mucho: y bõnigas cõ ello este muy amassado: y algũas correas de toruiscos o ouillos y trapos viejos auẽdo endido el trõco metã la cuña o escoplo: por alto y por la mitad q̄ este como naci da. Esto echo tomẽ la pua q̄l nace q̄ auia de ser: la q̄l tẽga no mas o quatro yemas y no menos o tres las q̄les esten sanas y adelgazen la pua todo quãto de dentro en el trõco y no mas: y de tal manera que no llegue al tuetano: y dexẽ vna yema en el en certo ala pte de afuera: y las otras dos o tres q̄den de fuera y de tal manera adelgaze la pua: q̄ no toquen en la yema q̄ va en el en certo: sino q̄ quede sana y metanla sin pemia: y por la parte o fuera y a tantas jũtas y jũtas las cortezas de la pua y el trõco q̄ casi no se parezca: y auẽdo pucito de cada parte vna pua: q̄ el trõco es tã grueso q̄ sufre mas o vna pua sa q̄n la cuña porq̄ apete otro modo ay dõ adelgazar la pua q̄ es q̄tar le o vn cabo o data la madera y el tuetõ: o la mas pte o l y o otro cabo adelgazarla vn poq̄to y si empre la pua alíste llana sobre la mesa o la vid este vna yema jũta al alíste: y si la vid en q̄ se baze el en certo: tiene buẽ tronco puede põer: dos o tres: y a vn q̄tro puas: y algũos no biẽdẽ la vid o pte a parte saluo aq̄lo poco en q̄b entrar la pua: y es buẽo si puede meter la pua sin guyzio o lla: en lo q̄ q̄da vazio e las bẽdeduras metã las cortaduras o las vides q̄binchalo vazio: y toza a soldar cõ el tronco: bã luego de atar bien el tronco si es vid delgada porq̄ apriete q̄ si es gorda ella aprieta biẽ las puas sin otra atadura: bã luego de poner encima algũa cosa q̄ desliẽda: q̄

niel humo: de dētro salga: ni agua entre dētro si llouiere. Algunos ponē hojas o parras secas bien q̄brantadas en la mas no: y ponē las en derredor delas puas: porq̄ ayudā mucho a bazer goma: y las tienē guardadas pa este efecto: pongan encima vn̄as cortexas de arbol: q̄ tapen justamēte la cortadura y encima: y por el derredor o las cortaduras: y llagas su barro: y sus trapos atados: como no se mēne las puas: y atillen la tierra en derredor o las puas: porq̄ si lo llouiere no pare el agua alli q̄ las escalda: y pōgāles dos oros de rodriḡes en derredor: q̄ los guardē y vāyā los rodriḡes tiētos no los mēnece el ayze: y por otro incommuniētes: y si la tierra fuere viciosa: o la vid fustāciosa resia: y no ouierē becho la diligēcia de costar la primero: denle vna cubillada peq̄ña por algo baxo o l en certo: porque por alli llore algo y no vaya toda el agua alapua. **B**as si fuere tierra floxa: y seca o arenisca: o vid flaca no ba mēnester el tal diligēcia y si fuere tierra seca rieguela algunas vezes: como el agua no toq̄ en el certo: y si no esta el certo en lugar baxo alleguēle la tierra por ayuda mus cho aprieder q̄ dehiēde o yelos: y ayres: y frios: y soles: y acompaña: y si no pue dē llegar tierra: abziguēlos o su barro: y el tiercol o vacas: y sus trapos encima Esto se llama enterir de mēcia. **D**e esta manera se puedē enterir en otras plātas q̄ e gan grātillo: como la vid: y biē se fuele en xerir en otras plātas: y acerta: todo es puar como o primero: y q̄ qualquier manera q̄ seā los enteritos: es biē q̄ al año si guēte los bundā por q̄ se baze mejor: es: y mas seguros: y fructiferos: saluo si no va por baxo la iuntura. **E**y otra manera de enterir que es de barreno: y es dar vn barreno a la vid: y esto es mejor: por el lugar donde la vid baze codillo: y ba de yze el barreno en foslayo bazia baxo y q̄ llegue al medio o l trōco: q̄ solia ser tueta no: y es ya m̄a cigo: q̄ a dos: o tres años ya la vid no tiene tueta no: y porq̄ pa esta manera de enterir de barreno es mala la

barreā porque q̄ma: y baze escobina o trola qual q̄ dando dētro baze q̄ muchas vezes el certo se pierda. y pa esto dize Columella: q̄ es bueno vn instrumento q̄ el llamatercebra gallica: q̄ algūos dize q̄ es taladro: verdad es q̄ esta berramiēta es mejor: q̄ la barren: mas toda via oca dētro algūas reliquias: o aq̄lla escobina q̄ parecē al serradura: creio yo q̄ para esto es mejor vn bierto q̄ tiene medio curculō: q̄ parecē vñā biē encañutada: y vñā mucho o l los entalladores: y le llamā gu bia. Este tal estado biē agudo: y traydo al derredor como barrēo: corta biē: y saca enterito todo lo q̄ conta sin que q̄de cosa dētro: becho pues el agujero cō q̄lquier cosa q̄ se alimpiēle biē: y dēcen le prime ro resfriar q̄ metan la pua: porq̄ queda ar diēdo: y tomē con vn palillo la medida: q̄ tā bondo es el agujero: y otro tāto adel gaze la pua: y no mas: y la mēra o adel gazarla se ar ayēdola ygualmēte al derredor: basta q̄ le quitē la corteza y mas algo y metāla como q̄de justā as si en bōdo: como en ancho: y no tiene mas o adel gazarse de quanto llegue al obiāco: y vn poq̄to mas porq̄ mejor: prieda y si se pze q̄de justa Esta es singular manera de enterir: por ser muy ligera: y a mēnester pocos aparajos: y es muy firme: y en poco tiempo bincha en tal mēra q̄ avn q̄llueua no le puede calar el agua: cō todo esto es bien q̄le pongan su barro: y trapo q̄ la cubia: y su ay o rodriḡo como dize arriba: y tā biē puedē pa esta manera de enterir: ja rretar la vid: y darle el barreno: por mes dio del trōco de esta manera de enterir: pze de la vid en alamos negros: y en moras les y m̄a canos: y perales y podrāla pro uar en otros muchos. **O**tra manera de enterir ay q̄ llamamos spallar esta es algo tra bajosa: y tardia: mas si la saben bazer es la mas cierta de todas: y tal q̄ en ninguna manera puedē enterir. Esta es tā singular q̄ la vid en todo arbol: y todo arbol: en la vid se puedē enterir: sin saltar vno entre mil: porq̄ se mātiene la pua o su madre: basta q̄ esta biē presa en el certo: o q̄les

Libro segundo.

Esta manera digo esto en todo lo que susfre
enterirse. Juto ala vida o arbol en que a
o bayer el enxerto: plátel la vida o la pla
ta que quier enterir: y recóganla bié hasta
que este bié presa aqlla plata y desque este bi
en ciertos que esta ya bié presa aqlla plan
ta: y bié arraygada: de vn barrero por
la vida: o por vn ramo del arbol: en que a
ser el enxerto: y sea el barrero tal que por el
que la pua sin lisió dlas yemas. y y o por
mejor terminia que el tal ramo por do ba de
entrar el ramo que pasase a bédido: por
que mejor: entrara. y mejor soldara: y me
jor por aqí agujero la pua sin coxarla:
por q la madre le dá mienito: basta que
este presa en el enxerto: y la pie que ba de es
tar en el barrero o bédido: sea bié que
raygala corteza vn poco: por que incorpo
re mejor vno con otro y lo que entrare para
juntarse sea de dos años por que tiene mas fu
erça y virtud pa soldar: y no tiene el tron
co fuerça pa apretarla tanto que la abogue
y no sea mas viejo o lo pasare por otro
por do a o entrar el enxerto sea nueua: sa
na: fresca: lisa que sea suficiente: y virtud:
por que suelde presto: y bié y no sea muy de
gada: vaya a el barrero o lo bédido por
medio del nuctano: y a ello muy bié y ha
gale barro: y las otras cosas que desiden
como en los otros enxertos: y es bien que
el ramo o sarmiento que pasare por otro
no cruce derecho: sino que vaya a lo oba
zia arriba quanto mas pudiere hasta satur
al otro cabo. Esto por dos cosas: lo vno
por que dara mas pie dentro del otro: que si
fuelle a trauesado: lo otro para a mas nu
trimiento: y de do a zia arriba que si fuelle a tra
ues: y si se pie la pie que dar de otro en el tro
co enxerto sea en lo viejo o de dos años. Lo
que sea regla general pa todo enxerto pa
sado por que mejor susfre el apretar que lo nue
uo. Esta manera de enxertar esta exceleste
que vn que las platas sean muy enemigas:
predeen vnas en otras: como biguera en
oliua: y a desque aya pasado tanto tiempo
que este bié hermanada: con el enxerto
por la parte baxa: muy juto al otro: del
arbol ga que suelde: y se embueca por baxo

en el arbol: y cubralo bié. Desta manera
se bastarda las frutas: y se haze de viuers
sas fuertes: y tiepos: desta manera se en
xire vides en cerezos: o guindos: lleua
ra vuas al tiempo que leuare su fruto: que es
mucho antes de tiepo natural dlas vuas
y esta manera se puede bié enterir en mo
rales: y avn si cabe vna cepa: o loca: o
no muy buena: esta otra buena: pueden
dar ala loca vn barrero: y meter por alli
vn sarmiento de la buena: y aderecelo de ma
nera que aniguno que palle tropieçe en ellas:
lo desbarate. Y otra manera de enxe
rir que se parece algo a esta: y es bié segun
ra: si dos vides esta cerca vna de otra: dar
ala vna vn barrero: y meter el sarmiento
digo la pua de por el agujero que va a bié
justa con el primero aya raydo el sarmie
to todo lo que ba de entrar: o darle el barre
no basta el coraçón: y por alli meti el sar
miento que va raydo y juto: y assi prede
ra al reues: y despues que este bié preso cor
te le dla madre. Y otra manera de en
xerir: que llamamos empalmar: esta es sin
gular y tiene algo de parecer al enxerto de
meca: esta es pa quando de vna vid quier
sacar vna pua: a tre cabo y no alcaga:
o pa mejorar el veduño y haze de esta ma
nera. El sarmiento que quier alçar: o sa
car no le con dla madre: y trayga el sar
miento que ba de ser pua: y ante que otra cosa
bagá: caue bié vn bue hoyo al pie de la
misma cepa: y vaya a la larga como pa
rdar mugro: esto hecho con el sarmie
to por mitad: o por do este eunier mas
fresco: y mas verde: y pa esto es bié que a
sarmiento de mas de año: que sea de dos: por que
sera mas macio: y bié dale quanto dos o
tres dedos: y tome el sarmiento que ba de ser
pua de bue veduño: y con él que vno vn pal
mo de la punta y otro tanto de la cabeza: y a
delgaze aqlla pie (sin tocar en el metano
ño) quanto ha de entrar en lo bédido: y va
y a foflay adaa los junturas: como junte
justamente vno con otro: y querria yo
que tambien esta juntura del sarmiento
que es pua: suel en lo viejo de dos años
por tener meos medulla: o tuercano:

y ser mas madio: y desque los ayá bien juntado arencos: y ponganles vna cana bendida encima q los refregan: y este bié atada: y primero y despues les poga su barre: y rapos: y atados bié por: en cinta asiere las cortaduras: digo los sarmientos en el suelo: o de grade nito: por q no se desecierre las junturas: y eché la tierra poco: a poco: tapando lo có la maño auiendo ya sacado la punta a donde de estar y dexé fuera d nerra en la púta tres o quatro yemas: y la enteradura vaya bien cubierta: có mucha tierra: d manera q no se faga perijuy: y de de a vno o dos años la puedé cortar ó la madre. Esta e glosa enterir es singular: por que tiene las propiedades d mugr d en crecér presto y la del enterito en ser mejor: mas no peritensec sino entre vides: ó sta ay otra manera de enterir. Tómé el sarmiento que quieré q sea pa sacar: y quando le cortaré lleue qtro d d o s d viejo del año pasado: y caule el tuetano q tuieré: y algo mas por q quepa por allí vn sarmiento algo delgado: esto e cho al sarmiento q esta en la vid ad el gazé le la púta ray endose la basta q este tal q pueda hermanar có el otro y entre justa por el agujero caudo isto como esta de buco: y embarré la y sonerrela como dixé arriba: dexado fuera la punta: y si quieré de vna cepa bazer muchos enteritos súbela vid en vn boy d: y en cada sarmiento podrá bazer vna e palmadura: y sacarlos como mugr d es cada parte su punta: y pa esto es mejor q la vid no se aya podado yn año por q los sarmientos será mas macios: y es bié q las puas se corté en meguá: y las guarden como no se oasien: m vére: y las enterá en principio d creciéte: esto digo pa ento das maneras de puas. Las otra maneras de enterir sóla vna de yema: y esta se baze desta manera. Quando estan las yemas bié gordas q tiene buenos caparros: a me que eché d oja: sacar la yema muy enterada vna púta de cuçillo muy agudo: y en el mejor lugar del sarmiento que se ba d enterir: sacar otra d la misma

manera: y en su lugar poganla primera q vega muy justa. El g d vñan poner allí primero vna gota d miel: por q pegue mejor mas sea tan poca q a penas se sienta: por q la miel qma mucho: por mejor anria y o q tuuiesen deshecha en agua: vna goma q llam d ras gati: q comúnte llamamos alquitira: y de aqlla ponga vna gota: digo de agua en q la aya deshecho: esta es mas humida: y pega mucho: y por mejor régo q no lo poga nada: q pues las vides ell óce dā mucha agua: y va y a el agua gomosa: c d ella pegara mejor. Esta manera de enterir no se puede bazer sin no ala pma y era: por q en d o c las yemas estā gordas: y los sarmientos sudā rezia mēte. Esta se baze d otra manera: que es quando ya esta la yema abierta q tiene chojas: sacar la bié honda có vna púta de vn cuçillo: y q den las boias en el sarmiento y ponga en su lugar otra yema entera q a vn no este abierta: y poga encima por las jnturas vn poco d estiercol de vacas o de cabras bien malfado: y otra fueré ay de enterir q llaman juntar: y esta mas es de lindeja q de p d uecho: y entre muchas p d en pocas: es mas pa jardines y verges q pa otros lugares: es para que en vn rrazmo aya vuas de diuersos linages: y colores: baze de esta manera y d lo ay dos formas. La pma es si el t d oas vides juntas d diuersos colores: o veduñes de tal manera q se pue dā bien juntar los sarmientos por isto d d e nascé: y gualar los q estē bié juntos: y aparcados: biendā los por medio có tal que las yemas q quedaren queden bien sanas: y finlision: y jntulos bié por las cortaduras de guisa que parezcan ser vno: y a tē los bien: y embarren los encima: y q den las yemas fueradel aradura: y si fueré t d largos q puedan estar enterrados: y las puntas fuera: es mejor q de q bien jntos q p d e sen vno: y a que estā bié soldados: corten los delas madres y sonerrel bien aqillo de los troncos que estā por: fote rrar: para que por allí echen barajas: y despues escarué y corten las puntas muy

to a las jùturas: y los sarmientos q̄ nals
ciere en lo juntado lleuará los razimos
varios: segú dixē. Esto mas es pa verge
les y lugares guardados q̄ para otra parte.
otra regla ay dñe enxerir q̄ puede lleuar
mas diferencias de vuas q̄ la primera:
q̄ aq̄lla no puede recebir mas de dos li
najes: y esta segú da q̄tro: y cinco: y mas.
Ande tomar vn caño de barro largo q̄n
to dos palmos: del gozdoz de vn astil de
açadon: y antes q̄ le cuezã biendanle por
medio de alto abato: y cuezãle muy biē
y alli pongã quatro o cinco sarmientos
del gados q̄ esten ya pñelos en otra pre: y
pa esto es biē auer puesto quatro o cinco
baruados juntos: y metã los en el caño.
por el segúdo tercio de las sarmientos ex
pñelos fuerre mēte q̄ no se puedã apartar.
por q̄ assi los sarmientos quãdo bincharē
se hermanarã. Otros los pasan por vna
caña d vaca: mas esto no se puede hazer
sin lison de las yemas y sarmientos: y as
si los enuier en todos: saluo las puntas:
y si entōce ponē los baruados: apartēca
da vno vn poco por si: por q̄ pñēdē mejor
y dēde en algùn tiēpo q̄ estarã ya biē con
solidados y nos cō otros de sañe el caño
y corē los sarmientos por dōde vieren q̄
estan mas jùtos como quē jarreta cepa
y tomen lo acubir quasi todo de tierra.
Dize Columella q̄ por aquello juntado
echara algunos pãpanos y q̄le dēren al
gunos de los mejores: y q̄ en aq̄llos lleua
ra razimos de diuersos colores: y vedu
fios. Dizē algunos q̄ para q̄ broten por
allis de den dos otros piq̄es: mas yo no
aplieuo estos piq̄etes ni en la rama ni
en la ray: para effecto d brotar por ellos.
De otra manera lo ensea Albumaran.
Abdecenis sin cortar los dñ vid: por esso
enxerã aqui su capiulo. Tomē al niēpo
del poder dōde vuiere vid blãca cerca d
vid pñeta: o de otro color: o vedufo: y
tomē el mejor sarmiento mas del gado
y verguio q̄ vuiere en cada vna dñas:
y enxerã los en vno juntos: y corē los cas
bos y gualmēte y vayã las yemas vnas
jùtas con otra: y aten biē los sarmientos:

y pongãlos su barro encima: y cada tres
dias los rocie cō agua dñrio: y dēnde en
dos años corē los delas madres: y plã
tē los en otra pre: dizē q̄ lleuarã en vn ra
zimo vuas blãcas: y pñetas: y si tomare
tres sarmientos dñres vedufios: y colores
y los bendierē sotilmente q̄ no se dñse ni
falleza el melloz: y los juntaren vno a o
tro: y scã tales q̄ vengã las yemas y gual
les: de guisa q̄ quãdo los juntarē vengã
las yemas jùtas: y se juntē de forma que
parezca todo vn sarmiento: y aten los cō
vnas jùcias: o cuerdas: o mimbres: cō
tal q̄ las yemas q̄ den fuer a del atadura:
y embarrē los biē con elier col de vacas
y encimac dñ biē barro: y pōgan los aco
ñados en vn boyo q̄ tenga de bōdo dos
palmos o poco mas: y de aq̄llas yemas
atadas dēre dos otros sobre tierra y no
mas: y rieguēlos lo q̄ vuiere menester ba
ña q̄ pñēdē: y se juntē biē vnos cō otros
estos tales por aq̄llas yemas dixē q̄ be
charã sarmientos q̄ lleuē en vn razimo de
todos aq̄llos vedufios q̄ vñ enxertos: y
si los vuiere de tras pñer: sea dēde en dos
años q̄ estarã biē seguros. Las q̄ vuiere
voluntad de enxerir estos vedufios ē vno
ga en vn razimo como de dicho: y esten
los sarmientos en la vid: deue los enxerir
todos antes ē vna misma cepa: y en vna
misma mesa: y despues los podrã jùtar
mejor: q̄ mas facil mēte juntara los sarmi
entos q̄ estuuiere en vna vid: y en vna me
sa: q̄ los q̄ estuuiere en vides apartadas.
Abdecenis dixē assi: si las vides se enxerē
en myno (q̄ es arraybã) lleuarã y auran
entre cada dos grãos d vuas vna boja: es
to se puedē enxerir d barrenos: o pasado
y ay de mesa: y por q̄ mejor pñēda dñmo
cō las ramas dñ arraybã: y dēde en dos
años se puedē trasponer. Estas mãeras
de enxerir be alcãgado a saber: cada dia
sabē mas las gētes por q̄ cō el tiempo se
hallan mas cosas: quien supiere mas for
mas de enxerir destas q̄ aqui be dicho:
añada las aqui: y ponga su nombre que
pōle de liciēcia para ello: o baga otra tra
zido por que lo sepan las gentes: que

muchas vezes lo q̄no q̄da escripto s̄ta
mente perece con su autor. Queda dezir
de las maneras q̄ay de engerir algunas
medicinas y olores.

Cap̄ catorze como se ay a de engerir al-
gunas medicinas y olores en las vides
y p̄a bazer q̄ nazcan vuas sin granillos.

Paladi.
Dehier.
c. xxviiij.
ca. xxxij.
ca. xxxij.
Co. liij.
cap. ix.
Abence
Plim. li.
xviij. ca.
ff.



As̄na primeramente Pala-
dio engerir triaca en las viñas
y dize q̄ las vuas y passas vi-
no y vinagre y ceniza de las
vidas as̄i engeridas tienen la
misma virtud de la triaca: as̄i para mor-
deduras ponçofiosas: como para otros
semejantes males y bocados: lo q̄l vis-
te que se baga desta manera: tomẽ el sar-
miento quando le han de plantar: y bien-
dã le q̄nto neceso quatro dedos por me-
dio del tuctano: y saquenle todo aq̄l meo-
llo muy sotilmẽte: y en su lugar bincãlo
ola mejor triaca q̄ pudieren auer y tomẽ
lo bien a atar cõ vuas juncias y algũos
ysan a bincar la cabeça del sarmiento en
vna cebolla albarrana: porq̄ le cõserua:
raj mucho tiempo verde hasta q̄ prenda
dize. Abẽ. que es bueno q̄ cada ocho di-
as hasta q̄ este prieslo rieguen cõ agua
en que ay a defecho vn poco de triaca y
dize q̄ si el sarmiento de esta tal vid traspo-
nẽ a otro cabo: q̄ no terna la virtud de la
madre. Si de esta manera pusierẽ peso de
algũos granos de escamones: terna el
vino y las vuas y passas virtud de lauar
el vientre: y si granos de copio pa dormir
Cõ esta tal arte puedẽ biẽ engerir me-
dicinas y olores pa q̄ las vides tengã sus
ppiedades: y por vna destas maneras b̄-
engerir as̄i: puede quien biuo ingenio tu-
uier enuientar otras muchas: mas y no
engeriria estos olores y medicinas q̄ es-
ta manera q̄ Pala. ensẽa: porque creo
yo q̄ antes q̄ pudan las vides as̄i puestas
se desuaneccran ellos y se perderan o del
todo o mucha parte: estando as̄i sotierra
y cõ la humedad y por esso me parece me-
jor y q̄ mas seguramẽte se ex̄erirã como
luego aqui dire del engerir el almizcle: y
otros olores. Quien q̄ siere q̄ la vid lleue

vuas de olor almizclado o otro semeja-
te puedẽle bazer ola miera sobre ocha
o otra forma: ami parezcer mejor y mas
ligera y mas priesa: quando la vid es nue-
ua de cinco o seys años: podẽla antes
del invierno: porq̄ en õces no llorara ni
al nẽpo õl verano: quando se ha de bazer el
engerito no se desaguara: y por bato õlos
pulgares en algun codillo denle vn bar-
rẽo a soslayo q̄ llegue al coraçõ: y medio
ola vid: y alimpiẽlo muy biẽ y metã allí
lo q̄ quisierẽ o musco para q̄ buela bien
o açafra para q̄ alegre el coraçõ: vni q̄l
vino del mismo baze bartos alegres: o
lo q̄ mas le agradare poner sea buena cã-
tidad: porq̄ cõdubiẽ en la vid y pongã
le encima vna cucha muy justa y fuerte
porq̄ no õsague por allí: y põgã su barro
encima: esto se ha de bazer en la primaue-
ra y en principio õ creciẽte: y en vid nue-
ua y antes q̄ comiẽce a brotar: y as̄i pue-
dẽ engerir q̄quier olor o sabor: o me-
dicina. ¶ Siẽ paladio ensẽa: y da otra res-
gla õ engerir estos olores y medicinas
tomẽ vna olla nueua: y õsãle poca tierra
en medio açãbre: o medio õsã agua rosã
da: o õ q̄quier otro olor y virtud y sea
tierra nueua q̄ nũca se ay a labrado ni es-
tercolado: q̄ algunos llamã virgẽ: y este
biẽ mas espessa q̄ lexia: y metã allí las ca-
beças õlos sarmientos: y enuerrẽ la olla
biẽ cubierta al sol: como no cayga nada
dẽtro y los sarmientos q̄ den õsura y este
allĩ hasta q̄ las yemas engordẽ vn poq̄ito
y luego los deuẽ plãtar en el lugar q̄ han
õ estar: en aq̄lla agua puedẽ desbazer q̄l
quier buẽ olor o cosas cordiales q̄ qui-
sierẽ: y basta q̄ este biẽ prieso los puedẽ
regar la ray y con agua caña con esta tal
agua: porq̄ mejor se ayude y o terna por
mejor: por mas facily cierto: q̄ fuesse pu-
es pa engerir: las q̄ as̄i estuuiẽ en en aq̄l
agua q̄no sarmientos pa poner. ¶ Queda
dezir como se ha õ bazer pa que nazcan
vuas sin granillos: tomẽ ala puma vera
quando podã vn sarmiento que sea nueuo
delgado verguio y muy gentil: y vn si-
fuere baruado sera mas seguro y bieu-
c m)

Del engerir olores.

danle y gualméte por el tuetano todo qn
to ba de entrar sonterra: y saquen le todo
aquel meollo: o tuetano todo muy foris
mente: sin mas llegar el famiento: y des
qlo ayan sacado tornenlo a juntar como
estaua primero: y até todo lo bendido bi
en con sus junçias: excépto las veinass
y embarrénlo con eltercol de bezerros:
y entierren todo aqlo que assi esta llega
do y algomas (y como dize arriba) algu
nos ponen la cabeça del famiento meti
da en vna cebolla albarana: por que los
mátine frésco mucho niépo: y prende
mejor: esto a de ser en lugares viciosos/
y q téga humo suficiente: qles pase cer
ca el agua por qlo qles falta de la virtud
sacado el meollo: se supla cō el humo ar
tificial del regar: y algūos ay q sonerrā
jūto ala postura vñ cuerno lleno de agua
bié atapado q de tēpero al famiento: o
vna botija de barro q sea nueva \ no ve
driada por q se traga agua mejor: y buscan
les otros regalos de sombras: y d remio
llirias puede se esto am: y bazer mas se
guir améte pa prēder y mas facil: y para
lleuar fruto mas pito: y el famiento no pe
récera: no corré el famiento bla vid sino
cuella le biēdan dexado algūo sano jūto
al naciimiento: y saqu todo el meollo en lo
q viueren endido y tornenle a atar y em
barrar como arriba dize: y en las yemas
que estan en lo desmeollado saldrā farmi
entos que llenen vnas sin granos: y aura
en vna vid de vnos y d otros. Las vuas
sin granos son muy excelentes para pas
sar: y quien quisiere puar algunas ditas
experiēcias: deue de vn manera bazer
muchas posturas: por q li vnos se prēde
rēn otros quedarcinque avn no prenden
todas las plantas que muy sana se po
nen quāto mas las que van assilagadas
y lastimadas. Mas seyēdo cierta la ma
nera del engerir los duraznos en fauies
o mimbres: pā no lleuar cuefco: po: me
jor auria engerir assis: vides ga q no lle
uen granillos. Luego sucede tratar de al
gunas enfermedades de las vides: y po
nerlos remedios que tienen,

Capitulo quinze: de algunas enfer
medades de las vides y sus curas.

Este tiempo de la prima vera
es el mas oportuno y a paresa
do que orron ninguno para que
si alguna vid esta en ferma la puedan re
mediar y curar los defectos que tuuiere
porque en este tiempo todas las cosas se
renuevan y principalmente las plantas.
Las enfermedades de las vides son de
dos maneras / que vnas son interiores
como las enfermedades en los hōbres
que vienen de mala disposicion del cuer
po: como calenturas \ y otras seniejan
tes. Otras son exteriores que vienen de
fuera como las heridas de cubilladas:
y de calabraduras. Los males que vie
nen de parte de dentro vno es lleuar vna
y no llegar ala perfecta maduracion \ si
no que antes o se le cae \ o se le seca \ o se
esta becho agraz. A esta enfermedad de
uen curar tomando buena cantidad de
ceniza y vna de personas que este biē
podrido: y todo mezclado y cō la mitad
de agua y becha vna escaua bien bōda
echar ala arayzes / o vinagre / y ceniza
puerto ala arayzes: mas a de ser poco vi
nagre y bien agudo: y la ceniza sea de vi
des \ o farmientos. Tābiē aprouccha ba
zer cernada con el vinagre y embarrar
las todas por el cuerpo. Estas medicina
se bagā buenos dias antes que las vides
broten: y antes que escalente el tiempo.
Si tiene ressecos: esta dormigosa \ o
cocosarā y ale todo a quello ressecos y ma
lo bastalo buto q no de nada d aqlo q
estuviere assi afitolado basta q alleguen
alo verde: para q desde alli tome a criar
como carne nueuas: y tomē alpechin q
no sea salado \ y cō ello amallen biē bar
ro: y ebarrē todo aqlo \ y echē alpechin
por q es muy cōtrario alas bormigas: y
otras sauadiguetas: y si alpechi no pudie
rē auer cuezā en vna caldera muchas ho
jas d azebuche: to d oliuas fino ay a zebu
ches: y con aqlla agua: y bojas amallen
el barro: y despues de las auer assi emba
rrado cubran las bien de tierra. Sillozā

Abete i
Er. l. iii.
cap. viij.
Plinio .
Ec. li. iij.
bis. li. v.
o causas
prouer
bium .
c. xxiij.

De las enfermedades de las viñas. 30.rrrvij.

mucho al tiempo si poder descubrir las rayzes. y en la mas gozdar ay de vna cuchillada: esto es como las fuentes que baze los cirujanos. Al mi verso ay otra tal medicina ni remedio como la vid vieja enferma: o cosa tibia de cabeza q de vieja se baze nueva y de enferma sana: de el cirul frutoso: jarretarla pa q eche nueva madera: para q se baze nueva vid: o encriada. ¶ Dize Abencenis q quando assi llorar mucho la vid: q le cubran bien las rayzes busqabi que en vna olla ballaran vna vna gozda: y aqlla corte la: y pende en algúos dias enbarrarla bi q cubranla de tierra. Sise le par las ojas amarillas antes de rpo o coloradas: es señal de indigestiõ: y flaqueza: bagan en la rayz vn agujero cõ vn coplo: o barrena o taladro: y metan por alli vna cusa de qlquier palo q sea: por q no le õre cerrar: y no sea muy justala cusa: y cubrala: es bueno q de pocos a pocos dias la rieguen: y sea (si ser pudiere) cõ agua salobre. ¶ Quando se caen las ojas o el fruto tomen ceniza de cruzina: y de sarmientos y amafela cõ vinagre: y embarrẽ bi las rayzes de la vid: cubrala de tierra. ¶ Las vides q lleuan muchos sarmientos y poco fruto bazerles ha pio uecho poder las tarde y largo: deslechu gar las y escaruar las: y ponerles arena olrio: y ceniza al pie: y bazerles ha puecho y avn serles ha puecho q este escuadado todo el invierno pa q apnere algo y no lleue rãrã ama. ¶ El pulgõ y otras semejantes sauandijas q dañan mucho las vides por la mayor pte no se cria lino en valles: y en lugares viciosos dõde el vieto no puede bien coger: q en los altos: o nũca o muy pocas vezes se cria. Dize q pa q las viñas no la criẽ q al rpo si poder vntẽ la podadera cõ vino de ollo: o con ajos majados desechos cõ azeite: y qn do la podadera pdiere aqllolo: tornenla a vntar mas vezes: mas no lo tengo po por cierto. ¶ y si faumaren la viña cõ cera y piedra q se perezca todo el pulgõ y gusanos y bozmigas: segũ dizen los a

gricultores: mas pa cõtra el pulgõ es biẽ q la viña este muy limpia de yerua por q entre la yerua se cria: y es necessario cogelo õ las cepas cõ vnas talegas q tengũ la boca ancha: y lo baxo angosto: poniẽdolas sobre las cepas sacudir q caygan dentro y esto se baze antes q ello simiere: q aqui en Talavera llaman carrõchar: q es como las q se sacan de las moscas: las q leas deran en el enues de las bojas y qten todas las bojas q las nuñere: por q las q qdan roen y abrafan la cepa: y pa q las nuñere el pulgõ se õtra y gusanos: es biẽ q en las viñas dõde ha estado q descortejen la cepa por q alli qda y se cõserua y torna arcnacer y si dõde ay bozmigas echarẽ alpechintodas perezcan: y agua õ tozũco. y si en medio de la viña: o en algũos lugares òlla soterrarẽ vn vientre de carnero cõ su cargo: o manera q quede algo de fuera: jũtarẽan a el todas las sauandijas ò la viña pulgõ lãgostas: y vnõs escarauelos q comẽ los pãpanos: y otras semejantes: y alli las podran matar y en dos õ tres vezes q esto baze destruyra todas aqllas sauandijas: esto se a de bazer en el tiempo q comiẽça el pulgõ. ¶ El arbol: o cepa que nuñere: o pulgõ: o bozmigas: sea sabumado cõ piedra q se fre: y todo aqlo perezca. Lo mismo dizen q baze la rayz de la biguera: mayormẽte si es loca puesta sobre la vid: o arbol. ¶ Se es muy buena cosa que donde ay bozmigas ponga en vn cuerno ò algũ carnero muy viejo q tẽga muchas bueltas: y todas se acogen a el: y alli las podran bien matar. Asimismo quãdo el pulgõ: o el ouga estan en capullo: es cosa muy ligera cogerlo a mano: que es quando estã los pãpanos o tiernos: y qmenlo: en ninguna manera lo sotierre: porque alli con el calor de la tierra empolla mas ayna: y nasce y multiplica mas: pa las bozmigas si vienen de fuera es biẽ q bagã vn buen circũto de ceniza al pie ò la cepa: o arbol mas no ay tal para matar las como agua de tozũco. ¶ A vna y otra manera de vnõs gusanillos y nenẽ muchos pios: q

Libro segundo.

Plinio llama: e duouulos q quiere dñir q se rebuelue ala boja o pãpano: y lo ro en todo: dize q estos perecen si les haze esta diligencia: estos son dela simiente del pulgon. Tomen dos cantaros de alpeschin: y cuezan los fasta que espesse como miel: y desto y del alcruite tome partes y guales y tome los arecoger: y cõ esto labumẽ la uisã quando baga vn poco d ayre: poniẽdose de aq̃l cabo de võde viene el ayre para q̃lleue el olor: por toda la uisã. Esto bagã dos o tres dias y pesceran de todo punto: y esto mas preuise a los parrales y vides q̃ estã armadas en arboles q̃ alas bayas: por q̃ el humo mejor va d lo baxo alo alto. Otros vnã cõ esto el pie dela vid: pa q̃ ni ellos: ni otras sauãdijas puedã subir: mas esto es pavi des q̃ estan armadas en arboles q̃ se puede bazer mas fõto: q̃ para otras serua muy trabajoso. Si las vides son viejas ofla caso mal becbas: es bueno bazer vnbo yo y tumben las de cabeça sacãdo fuera vnã pũta: y desta manera puede buir: in eternũ: q̃ es pa siẽpre: mas muy mejores jarretar las por lo baxo y enterirlas. El arte pa tũbarlas o bũdir las es esta. lãas gã vn grãde boyo en derredor dela vid: y sea bien bõdo: y no contien ni arrinquẽ ningũa delastrẽças o rayzes pncipales y echo el boyo: mirẽ bazia võde se acue: sta la vid: y bazia aq̃l cabo la asistẽte muy biẽ: sacãdo vna o dos o tres: o quãtas pũtas quisiere: o conuiniere: y no acaben debẽchir los boyos: por q̃ se bagan las rayzes abaxo: y pudriralo vicio todo y bazẽse rayzes nuevas: bõgo la q̃rũbẽ bazia võde ella se inclina: saluo sino esto ruu lãno o va junta contra cepa: que si esto baze guen la a otra parte.

Otro malay que se suele echar mucho apder las uisãs: que son los yelos: para esto ay dos maneras d remedios. El vno es q̃ las podẽ como arriba dize: orã temprano q̃ ante que venga el yelo y tien po apretado estẽ sanas y duras: las cotta duras: o tantar de q̃ ay an bien salido los fros: cõ todo bõgo q̃ sea antes q̃ abotonẽ

El otro remedio es q̃ tenga ce minuanẽ te la uisã muy cauada. Porque segũ dize theophrasto la uisã q̃ no esta cauada mas sequema del yelo q̃ la q̃ esta cauada y la mal labrada mas q̃ la bien labrada: por esto quẽ dera procure tener su uisã biẽ cauada: q̃ allẽde d ser mas fructifera terna este seguro q̃ no se barã rãto vasio los yelos como al q̃ latine llena d y crua cardos y espinas: los q̃les no se crian si no en las uisãs de los necios: y pa poco segũ testifica la sagrada escriptura: ayu q̃ mejor y mas puechos amẽte se due este dicho aplicar y entẽder por la uisã d al ma: la qual auemos de procurar que no crie espinas: ni q̃ arças: ni cardos de pecados: sino q̃ este biẽ labrada y llena de buenas obras q̃ sõ spiritualmẽte arboles fructiferos y al proposito. Porẽde toda gsona pcurẽ antes tener diez alãçadas bien tratadas: q̃ ve ynte echadas tras las espaldas: q̃ en el mũdo no ay cosa aquiẽ tanto vasio baga el oluido y escasseza como ala uisã: q̃ el oluido de vn año / en q̃ tro no le oluida: en especial si es en el po do o caua. y muchas vezes se yelan las vides tãto y de tal manera: q̃ no solamẽte se quemã los pãpanos nuevos: mas a vn la cepa: lo qual se conoce quãdo no torna biẽ a echar: sino poco y malo y vmedrado / a estas tales leas es mejor: y tornã mejor: jarretãdolas por sonerra y tomarã mas presto q̃ no d lo alto: si sõ vides q̃ suelẽ tornar despues d jarretadas. Otros males suelen tener q̃ son como las beridas y de escalabraduras: estas sõ desto: paduras becbas: o cõ arado: o açada o roydas. Si esta en tal manera destozpado q̃ seama lo vafiado q̃ lo sano: cortẽ todo aq̃l brazo. y sino estuviere q̃ brado: limpiẽ biẽ la lãga quitãdo todo lo malo basta q̃ lleguẽ alo sano o tomen alpechin q̃ no sea salado: y cuezã lo fasta q̃ este espesso como miel: y dẽque estuviere frĩo vnten cõ ello muy bien todo aq̃llo llagado: y embarrẽlo encima cõ estiercol de ouejas o d nouillos y echenle tierra encima de manera q̃ q̃de biẽ cubierto

Quien guardar qualquier planta en especial quando pequeña que no la royá ganados: porque no ay cosa que tan pesifera les sea ni que tanto daño les haga mas si por vñtura la vid escuuiere y a royda miren si en lo baxo ay algua y emasa na y corté el sarmiento futo al ayema por q por ella tozne abrotar: porque es la verdad que della crecieran mas en vn año q dello que esta roydo en quatro: y si no ay yema: o la jarr esté lo futo al ayema por q: q: de yelos: o de grâdes calozes al guinaa vides estan tomadas que está como adormidas y no echan rama algua: véa si estas tales estan verdes en lo baxo y jarr etenlas y enterâlas: porque en lo alto no tiene por donde brote q esta como ciego: y enteriêdo las luego ecbara biê: o denles dos otros cubilladas por baxo despues dlas auer jarratado: porque por alli atance algua renuevo: q toda vid por do bafido llagada echa: y cub: anla toda de tierra. Alli mismo quâdo nueva (mayor: mêt en las tierras q yela mucho) si la mieu qda encima dela vid quemale todos los brazos: por ello quâdo ay aneuado sacudâ toda las cepas: y los arboles de qualquier natura q seâ: por q qndo el yelo sobreuiniere no balle en q pñeder y bazer fundamêto y no bara tanto daño porque donde ay mas humoz: el yelo baze mas impressiôn: y por esto no se yelan tôlo las viñas q estan en los arenales como los q está en otras grueltas y bûdas: ni las ôlos altos como las ôlos llâos y valles

Capitulo. xvj. de los tñpos y maneras de arar y cauar las viñas.



Quasi todas las propiedades que arriba dize que tenia el arar los campos y tierras babilando en el primer libro dlas sementeras: y por ello vean que den esta fauoz de manera que aproueche bien a la viña: guardando los tiempos conuenientes a ella que si alli no lo biziesen mas seria dañar que aprouechar: esta es vna fauoz cõ que mucho rejoyenese la viña

y qualquier otra beredad y endobada como conuiene. **Q**uân de cauar la viña: cauar digo: por que si ser pudiese no qria ver arado ni bellas dentro della: mayormente en las baras: que las que estan en arboles no resciben tãto daño. **D**igo que la ban de labrar si es tierra regia quando este buecavel agua y no este mojada por que no se baga barro ni se pare emperder nida. En los arenales y nerras fioras lin trabajos las pueden biê labrar antes que llueva: y avn es mas puecho para q mejor beuan el agua q sobreuiniere estãdo mollidas y abiertas. **Q**uier e dôde son tierras regias tres cauas: o vnareja y dos cauas. La primera bafêr en ecbando de podar: y aun si se poda antes dli invierno qria q alomenos muelle en las cepas al derredor y les quitasen toda la bierna por q no se qmen q arriba dize qn to aparejo dauala yerua q la viña se qmase con los yelos: esto digo q se baga si la viña no se escauo. **D**igo assi q la primera caua o rejasea en acauando de podar: y si entõces no fuere sea en todas maneras antes q abotone por q no recibava fïo. Esta la uoz bade fer bôda por q macle la yerua y mulla de dle do bondo: y si ay grama quiten se la alomenos no la dren al pie delas cepas q las esquima y dsubstancia y daña mucho. **P**aladio dize q perece la grama si caua la viña con vn açadon de cobre templado con sangrê cabron. Es muy singular cosa traber puercos en las viñas desde acabâdo la vñ dimia fasta la prima vera por q comen la bierna arrincan la grama: desbâzen las topineras: los escordrijos delas bormigas baze boyos muy grandes y es la ydad q cauan toda la viña y facan rayz toda la grama andê con todo esto en tpo q no bagan barro q tãbien ban de mirar tñpo conuinieme pa ellos como pa los cauadores y en todas maneras pcurê el seño dla beredad dtracelos algua tñporada en la viña y vera el grã puecho qe llo aura cõ tal q sea ôfide echa la vñ dimia balsa el comiêço dela prima vera **Q**uân

Colu. li. j.
cap. ix. li.
ij. ca. xij.
li. v. cap.
xvii.
Ec. li. ij.
decauiss.
li. v. bis.
Paladi.

cominiéte ay enesto q no son buenos dō
de ay oliuas / porq desde acabada vēdi
mia hasta salido el invierno siempre ay
āz y tunaz y pueden se la comer. La segū
da la uoz se llama binar: esta se ha de dar
antes q cierna la uia: o luego despues
o auer cernido: y se a oles q madurē las
simientes delas yeruas q si se guardā q
la yerua cure su simiente: arādo encima
seria sebraria y no ostruyza: esta la uoz
andē cō gran rēto los cauadores: porq
al baziendo derrocariā mucha parte dī
fruto y mancarian barias cepas quitā
dōles la madera pa el asio siguiēte. En
esta la uoz no ay necesidad de abōdar tan
to el açada como en la caua primera. La
tercera esterciar / y esta en las tierras q
son sueltas no es necessaria: ogo sino fō
viciofas: y q criā yerua. En esta la uoz ha
de yz el açada liuiana como arrastrada
no mas porq leuante el poluo: q segū di
zen los agricultores en lugares hūidos
cō el poluo crece mas la uia: baze se mas
faborosa y madura mas ay na / y no se pu
dre tanto porq tras el polud enruga mas
el humoz. Esta tercera caua es mejor en
lo humido q en lo seco: porq en las trās
que sō secas siendo el poluo seco: secaria
mucho el razime: esta la uoz se ha de dar
por las mañanas / y tardees: por q ya en
tonces escallenta al tiempo: y si se oiese en
medio del dia cō el calor escaldar se yan
las cepas y el fruto y este sea auiso princi
pal q quando lleuan cauadores ala pme
ra cale q los lleuen en todas maneras an
tes q aborē las yeruas: por q lo vno no
baran dño algō q no derrocara que
los apānicos q sale: lo otro podrá mas
sin peligro mouer toda la tierra en oer
dor dela cepa q es lo principal delcauar
y aun porq andarā sin temoz: ni curdado
de derrocar al q baran doblada obra
lleuando los peones dō mañana: porq vā
descansados y no sienten tanto el traba
jo cō el fresco de la mañana: y despues
entre dia pueden repōsar vn poco: y vn
el cauar por medio dia sibaze grāde sol
escalda la cepa: q no es mēos dño sōla

biar la tierra con gran fol: q con grande
luuia. Los peones para cauar sean eñ
cuerpo antes noblados / y pequeños q
no altos: porq mejor se amañā a audar
baros que no qbrantan tanto los lomos
y si el señor dela heredad tieñe esclauos
que anden con bierros este es el oficio dī
campo en que mejor le puedē seruir por
q no an de yz corriedo en este oficio tras
el lobo q lleva el cordero: ni bā de dar las
bueñas q dan los q baran. No bgo que
hazen mejor este oficio los abetrojados
que otros: mas q auiendo estos en casa:
este es el oficio del campo q ellos mejor
puedē bazer: y a que menos estozuē los
bierros q traen: torno al proposito.

Las cepas no han sido escauadas /
quitē les la tierra toda q bantendo iūta
y ponganles de aquella que esta olgada
en los entre tierras. y si estan en tierras ca
llentes cubzā las biē cō tal q sean tierras
secas: y si son tierras humidas no las cu
brantanto dñerra como dīre arriba dō
de trate de escavar: y acogombiar. Las
uiaas q son nuevas: y las viejas quierē
ser cauadas muchas vezes por q cobzē
fuerça en especial las q son nuevas: quie
ren en el esto ser mollidas vna vez cada
mcs por q si la trā esta epedernida ellas
estan ternecicas y luego se secā: q no ay
cosa q tāto conserue el humoz en la tierra
como cauarla muchas vezes pareçe q
estas edades en las vides corōpen alas
de los niños / y los viejos q quierē mas
regalo que los que son robustos mance
bos y mas sufrideros dō trabajos. Quiē
lleuare muchos cauadores duelos pair
en dos o tres ptes: porq vnos apozia dō
otros darse bā priessa por salir con su dō
rra. Si es la tierra llena de yeruas de uen
la cauare en menguante: por que mas ay
na se seca la yerua. Si son uiaas puestas
en arboles pueden las arar en todo tiēpo
sin peligro: y areñlas quāto mas bondo
pudieren: y quando juntaren cabe ellas
vayan con gran tiēto no delgarrē algūa
rayz. Toda vid q es arada tiene necesi
dad: que por q el arado no puede llegar

alas cepas: que las cauen bien en verres
do: con açada y las apuerquen como be
dicho que conuiene: mas y afoy muy ene
migo de acogombrar: ni apozcar las ce
pas ni otro arbol alguno: porq̃les haze
mucho daño: saluo sino estan y sados a e
llo: sino dexalles llana la tierra alara y
como be dicho arriba. y como en el pri
mer libro dixẽ q̃ las tierras rezias se auia
de arar mas vezes q̃ las q̃ son sueltas: lo
mismo digo en las viñas: y si en lugar es
viciosos estas vides q̃ tienen el bollejo
tierno: y pues que se suelen podrir: no las
cauẽ muchas vezes alomenos. no muy
boudo sino a mata y erua: mas si s̃o vias
tiestas y enrutas como las aluillas: no
seba a baño abodár la lauo: mas antes
muelo puecho: porq̃ son vias aq̃en ba
ze mucho biẽ el vicio: digo pa crescer q̃
pa vino mientras mas enuto es el suelo
mejor: vino se ba ze sea en q̃quier linage
de vias y ayn mejor vino es el dela viña
no muy labrada q̃ dela q̃ es muy labrada:
porq̃ no es tan viciosa la vna. ¶ Quãdo
y ela no ouen arar ni cauar la viña porq̃
recibe mucho daño: ni ayn quando cier
nen basta q̃ esten y a lo arazimos biẽ tie
to: porq̃ en el vn ñpo recibẽ mucho da
ño las vides en su madera: y en el otro el
caldanse los razimos: y amēguanse mu
cho el fruto. En estas dos lauo:es del ca
uar y podar conuiene principalmente te
ner grande diligencia q̃ se bagã en los tiẽ
pos y manera q̃ ouen: porq̃ en esto la vi
ña no consiente senos oluidadizo ni pere
joso ni escaso: q̃ mētra mas vezes es ca
uada la viña mas fruto da y mejor: mas
si la tierra es muy viciosa es mejor el vi
no mētra menos labrada: digo estãdo
cauada o arada la viña: mas de q̃ este a
mata y erua no es asy: porq̃ la mucha la
uo: en tierras guellas o a mucho vicio:
y es peor el vino como dixẽ arriba. Que
go se sigue delas maneras d̃ los esterco
les y tiempos de estercolar.

¶ Cap. xviii. de algunas qualidades
y diferēcias d̃ el estercol y d̃ los t̃pos:
y maneras de estercolar las viñas.



Sauio principal de todos
los agricultores que todo es
tiereol de animalias: es no
menos puechoso alas viñas
(digo alas q̃ estan en tierras
frias: o humidas: porq̃ alas callentes q̃
ma las mucho) no menos prouechoso vi
gen que a las tierras de pan: y q̃ ayudan
mucho alas cepas q̃ con ello cobramas
fuerça y lleuan mas fruto. Mas quãto
aprouecha por vn cabo: tanto quasi da
ña por otro: q̃ el vino de viñas estercola
das es d̃ poca fuerza: enurbian mucho
sabe a verde: y presto toma q̃quier mal
sabor: y en quãtas vasijas le becbaren
por claro q̃ este: en todas haze suelo y es
de poca tura: y por esso buscaren otras
maneras d̃ estercol cõ q̃ las cepas se as
douẽ y el vino no se cor: õpa. Quãto alo
p̃mero no todas tierras b̃a menester ser
estercoladas: y las q̃quier el estercol no
todas lo b̃a necessario por y gual medida
ni para todas conuiene qualquier mane
ra de estercol. ¶ Las tierras q̃ son de su
naturaleza gruesas y sustanciosas: mas
yormẽte si son callẽtes: no tienen necesi
dad de estercol ni en las tierras q̃ son ca
llẽtes y secas porq̃ el estercol en las vnas
auicia mucho: b̃a podrir la vna y mal
vino: en las otras cõ el calor secase mu
cho. Es necessario el estiercol en las tier
ras frias en las ligeras: siacas: y floxas co
mo arcuales y otras semejañtes: asimis
mo en las viñas viejas cõ q̃ no seã tr̃fias
secas. Cõ todo esto porq̃ las tierras ca
llẽtes ay algũas q̃ b̃a menester ayuda de
estercol: y lo de los ganados: o bestias
caseras: o nolo ay / o es leñoso pa lleuar
lo o es nueuo (q̃ para viñas b̃a d̃ ser muy
asiejo y podrido q̃ ya no q̃me) dire algu
nas maneras de estercolar: segũ q̃ las po
nen estos maestros a p̃piando a cada tie
rra lo q̃ mas le cõuiene. Todo estiercol
de animalias sino b̃a passado sobre el ayo
en podrido: o es malo palas viñas: q̃
crian mucha y erua y con el grãde ardor
ello quemala cepas: lo viejo es bueno
porrazõ cõtraria. ¶ El estiercol de los

Libro segundo.

puercos por ser en demasiada caliente: es malo sino esta primero quatro o cinco años en podridero: excepto sino fuese pa en tierras frias: y que se rieguen. Todo estiercol o animalias: quanto es bueno pa tierras frias y floradas: tanto es malo pa las calientes: y rezias: excepto sino fuese bechado en lo muy bon do el escauo y que vaya mezclado con otra tanta tierra: y si puerco tozno lo acubrir bien encima: y vaya podrido q para viñas: y arboles ba dier muy podrido q aya pido el calor: y bechado antes de invierno. Para en las tales tierras q son calientes conuene mas esta manera de estiercolar: que agora diremos q otra ninguna. En acabando de caer se la boja: si embren por toda la viña o escauelas vides y en las escauas si embren altramuzes y tomen los acubrir con poca tierra: bastará a cada pie de vides dos puños dellos: y desque esten grades de arruqueños y cubrá los de tierra: y si es donde se puedan arar: ararlos pa que se pudran. Esto es tan singular manera de estiercolar que es cosa maravillosa: ayuda mucho alas cepas: y es sin perjuicio de vino q los altramuzes engordá mucho la tierra y le dá gran sustancia segun dicen todos los q en esta arte escriuieró: y esto se puede bien hazer en todas las maneras y diferencias de tierras flacas: o rezias secas: o humidas: calientes: o frias: lejos o cerca lo q no se puede hazer con ninguno de los otros estiercoles. ¶ Ay otra manera de estiercolar que conuene mucho alas viñas viejas y es tal q quasi toda la substancia dello se conuierte en sustancia y fuerza de la vid: y es tomar viña de persona que este bien podrida y de ella y de agua ptes y guales vn buen cántaro y escauen la vid y echen se lo al pie y aguarden q se embeua y echenle algun poco de neta encima. Esto bád echar sobre tarde porq no se escallente luego con el sol. Esto es muy bueno pa las viñas q están armadas: o para los parrales: por que por ser pocas puede se bien hazer: q pa las otras viñas por ser muchas las cepas sería q si

imposible. Esta manera de estiercolar con vna vsan mucho en ytaia y cogen lo esta suerte. Báz se tierra vna pilas grandes de boueda con muy rezias pare des de ladrillo: o de argamassa y báz en vn cabo de la casa vn caño donde todos van a verter agua el qual va a dar ala pila y a llise guarda mucho la vna. Asimismo báz esto en artos lugares publicos donde áda muchagete como plazas y otros semejantes lugares q nién sus apartados conuientes pa esto: y ay vn pagá de dello bucnas rentas al señor: q lo baze y cupos. Todas las pláras q con esto aslise estiercolan: lleuá mas fruto y mejor: y ay vn con el vna se curan bien las vides enfermas echádofelas como dize. Otra arte ay de estiercolar pa quien otra no puede: y es q en vedmiado escanca la viña para q toda la oja pare y caya en las escauas y allí pudra. ¶ Todo estiercolar ba dier antes de invierno: lo menos nunca mas tarde de por todo el mes de enero y de febrero: en especial este de la vna sea por Enero: o febrero: y no antes ni despues. Si es tierra muy liuiana y flaca es bueno (si es tierra caliente:) que escauen las vides y les ecbena cada vna dos espueras de tierra gruella qe así prouechosa como estiercol y sea tierra bolgada. ¶ Si la tierra es en tierras flacas: y ligeras es bueno de los farmientos que estan podridos en los vallados de soterrarlos con el arado por las viñas: echos primero pedaços. La ceniza de farmientos es mejor q otra ninguna pa estiercolar: escauen las viñas y ecben se la en las escauas en el mes de noviembre: o de diembre para q el agua q viene en corripote bien la ceniza con la tierra. En qualquier manera q la viña se estiercole: sea poco el estiercol: por q lo q es de masiado daña q quema mucho: y el tal estiercol muy mejor es mientramas asiejo y ecbelo de mucho a mucho tiempo: no se hazen las vides a ello por que quando les faltare hazer se les a de mal. ¶ Todo estiercol de ganados ouera cinco o seys años que no ba menester

estercolarlo otra vez: de estorras mane-
ras de estercolar cada dos o tres años
por que no dura tanto.

Co. II. iij.
cap. jr.

Ca. xviii. de la manera y tiempos de
deslechar y quitar las hojas: y cobrir



Deslechar es vna dili-
gencia que pocos haze por
que pocos saben quanto es
ala cepa prouechoso: y es
verdad q quasi en tanto gra-
do es necesario como el poder porq en
ello se haze mucho biẽ a la vid: y a la uia
y no haze de se ayn q no se parezca alli el
dãso es cierto de mucho perjuizio: y q
en quisiere (y todos deuen querer) desle-
char su viña: lleue para ello maestros
buẽos en el poder: porque quasi no es me-
nos saber biẽ deslechar que el poder.
Deslechar aura los prouechos siguiẽ-
tes principales. Toda la fuerza q se repara-
re en aq̃llos pãpanillos: y rama õ suaria:
da: todo lo echara en mejoriaz de la misma
cepa: engordara la rama: y la uia sera
mas medrada y madura mejor: y no se
podrã tanto: y el año siguiẽte estando
la cepa mas limpia: mas escobrada: y õf-
embraçada: todas aq̃llas suziedades y
famentillos: sera el poder mejor becho
y mas ayna: y quitãdolo quãdo esta tier-
no: y verde: q̃tafca mas ayna: no balle la
ga en la vid: y si algo haze presto cõsue-
da y no loza la vid en tõce: y lleuara mas
uia y mejor vino. Itã de q̃tar todo lo q
da nascido en lo viejo: y duro: todos lo q
nase entre los braços: lo q nasce al pie
soterra: excepto sino fuesse algũ gẽtilar
miẽto tornillo: o algũ q q̃de pabaruado
o pasacar algũa punta a otro cabo q̃lla
mã migrõ. Itã de q̃tar alli mismo las pũ-
tas õ los sarmientos por q̃ antes rebagan
y embarnezcã en gordo: q no q̃ seã õiga-
dos y sin cuerpo: y lo q en largo auia õ be-
char: lo cõmerta en bazer cuerpo: y ayn
sãbi si los pãpanos son luegos enredã
se vnos cõ otros y tropeçãdo los q passã
desgarrã los sarmientos de las madres:
y assi mãcã muchas cepas: es bueno cor-
tarles todo lo que arrastra por el suelo: y

derarle lo q basta pa cobrir su cepa: ex-
cepto sino viere de escoger sarmientos pa-
ra poner el año siguiẽte. En todo tiẽpo
desq̃ la vid encomiẽta a brotar basta la ap-
recion de los sarmientos: puedẽ deslecha-
gar y muy mejor: porq entõces puedẽ
quitar en las yemas dobladas las q nas-
cẽ en peor cabo: o las mas flacas: y las
yemas q nascẽ por el cuerpo: y las sobar-
bas: y esto deue hazer cada oia: porq lo
q queda mejores mucho: y pa los sarmi-
entos q quieren q crezcã en largo q̃tẽ les
vnos fletos q nascẽ lo las ojas. Muchas
vezes acasce q las vides mueran mu-
cho fructo: tãto q es de maldado: y lo vno
es ala vid carga de maldada si se lo deã
todo que ni le puede criar ni madurar: y
ayn con tanta carga picrde se muchas vi-
des: deue el q deslechar: como baze
los pastores quãdo alguna puerca: o ma-
stina: o q̃lquier otra animalia pare mas
de los q buenamẽte puede criar: escogen
los q mejores les parce: y los otros: o
los dã o los matã: porq a aquella anima-
lia se le bazia de mal chupãdola muchos
y lo q queda por tener mas mãtenimie-
to: criã se mas gordos: mas grãdes: y mas
rezios: pues no es menos en las plãtas
que en las animalias: ningũa cosa puede
biẽ sufrir mas de lo cõuenible. Pues si
alguna vid cargare tanto q parezca no
poderlo biẽ mantener: mire que entres
saquẽ los ramos quitãdo los mas me-
nudos: los mas de maldados õ los mas
espesos: los q estã alas pũtas de los sar-
mientos porq aquellos nunca madurã
bien: y no los quieba: que estẽ bechos
agrazce: porque basta alli por auer bu-
nidad en las viñas pueden lo sufrir me-
dianamẽte las cepas: y aq̃llos ramos
aproucharã en tõce algo: y por no auer
se becho en la diligẽcia acõtece q quãdo
estas vides cargã de maldadamente pe-
rese: como dixẽ arriba de bable del po-
dar: y porque en este exercicio bago fin
en toda la uia de las viñas: oir mi parçẽ
q es lo q deuen hazer los señores pa
que sus viñas seã biẽ tratadas: y es esto

Libro segundo.

Toda psona qñene algũa buena viñã
buena grandeza: procure tener en su ca
sa: vn hombre que sea (si fuere possible)
antiguo criado de casa: porq este tal con
mayor diligẽcia: y fedelidad mirar a por
la baziẽda su seño: o algũ buẽ esclauo
o moço fiel: y la verdad es q õtos se ba
llã pocos: y las mas vezes es por culpa
de los seño:es: qno sabẽ mejor tratar al
bueno q al malo: sino todos los lleuã por
vna sero: y el buẽ seño: s mal seruo: ha
ra bueno: siẽdo le benigno y humano: y
tratãdo le biẽ: y mauamente: y el seño:
afp:ro: y duro de buenobara a malo. Pu
es auiendo tal moço: cõtinuamẽte ay en
las viñãs q bazer: vn tiẽpo bara boyos
por malar miẽtos: o en otro tumbara vi
des de cabeça: e chara mugrones: ado
bara vallados ba bõdara las cequias:
cetrara porrillos: lipiara los arboles: y
las sparras cauara: e scauara: roçara çar
çales: cõttara rodrigones: y bõçillas:
y alcara varas: y quando se boluiere a ca
sa (si ay bestia) traera puũs de leña: y po
dara: y enterira si supiere. Baziẽdo pu
es esto guardara la viña: e inuierno: que
no la rebuellẽ mroyã ganados q eaqual
tãto necessario: como guardalla quãdoti
ene fructo: y a vn el estio terna cõtinuamẽ
te q bazer en la viña: y lo principal guar
dalla. Bãra passera s õbigos: o piscoes:
o uraznos: y otras fructas: y guardela.
s todo ganado: mayo: mente delas oue
jas: q cõ la lanar rebuellẽ las yemas: y
nãca por alli brota: o mu: y mal. Asĩ me
mo guarde la s cabras: q suror es buẽ
go: y põçõsã do llegã q esto de los viñã
deros q guardã las viñãs: es la mayor
burla del mũdo: qno es al q poner ladro
nes: y darles licẽcia q puedã burtar: y
ayn pagar se lo encima: bazer los seño:es
y q gozẽ de qnto el seño: ba trabajado:
do el año: y si entre mil ay vno buenor: la
ro es q no puede dar cobro a tantas viñã
como toma a sus cuẽtas: verdad es que
esto es mas costa pa la bolsa: mas la vi
ña q asĩ fuere tratada: ellã lo pagara cõ
poblado logro: que es la verda q paga

biẽ: el biẽ q en ella se baze. En este tiẽpo
si baze grãdes soles: y la vna se seca: po
dra la cobur cõ rama: o cõ boja: y si son
años viciosos: y lugares q pudren: qtar
les bala boja: pa q el sol lo nueue: y enru
guẽ: velo q no baze nada los viñãderos
sino ãbo tracharse: por las tuernas: y bu
ertas: y comer lo mejor: y õtar pder lo o
tro: y venir cada dia por dineros.

Capitulo. xix. como se han s guardar
las vuas asĩ verdes como passadas.



En este tiempo ante que venga
la vendimia: m carguen las a
guas: se pueden bazer las pas
seras s los bijos: y uraznos
y piscoes: y coger las vuas pa
guardar verdes o pa passas. Bã las de
coger sanas: m de maldad amẽte madu
ras: m tã poco por: madurar agrazçias
sino que esten dulces y tiẽtas: y si abuel
tas ay alguna vañada quien le elpeon
y todo cõ vna tijereta: q vna vna que
se pudre vañã todo vn razimo: y por vn
razimo podrido se suelen vañar cõ mal
ay re qd el sale corrupto todas qntas es tã
en la camarã: y asĩ mismo qdẽ los agrã
zes: bã las de coger en mẽguãte: antes q
llueua es mejor: o si ouiere llouido q se a
yã bien enrugado: en vias claros y se re
nos: y a tal hora del dia: que el sol ayabi
en enrugado el rocio: y humidad del a
che. Para guardar bã de ser las vuas m
muy gozdas ni menudas: scã de lugar en
xuto: y ellas biẽ enrutas: y que tẽgan el
bollejo duro: el razimo largo: y talo: pa
esto son buenas: jaenes cõ tal q sean delu
gar enxutos: son mejores de tiẽrras arcu
cas: q de tiẽrras grueças: y viciosas: y
de pocas vuas en el razimo: buenes: o
palominas s õ buẽs por ser ralas y enru
ras: y ayn s õ tiẽtas: y si ser pudiere de la
viña a ca s no las trayã en bestia que las
rebatẽ: y magullã: q mas lindas: y entes
ras: y mas con susior: las tracan moças
en la cabeça. El guardar las verdes es
muchas maneras. La vna es bazer sus
colgajos: y colgar las q vn razimo no toq
a otro: colgar las: o dõ de les de cõuino.

Imena:
Satir. ij.
Co. li. ij.
cap. xij.

ayze q̄ paffe d̄ vn cabo a otro: como ba
ziã los moros en Granada e vnã açuic
as pequeñas sobze los tejados cō sus v
jas alborredor: y vna red por los parafos
o en lugar cerrado dōde no cure ayze: q̄
el ayze q̄ entra fino passa ôlãte corõpe: y
pa esto es mejor baro q̄ alto: y lugar frio:
y no humido: por mejor tēgo q̄ sea lugar
ayroso: y abueltas d̄ vuas no cuelguẽ mã
sanas: ni peros: ni mēb: illos: ni peras ni o
tra fruta: q̄ vn cō otro se dafia: fino ca
da cosa por si: y por q̄ todas las vuas ver
des sō flemosas las q̄ bã estado allí colga
das estã mas encutias: y sō mas sanas: y
mejores. Guardãse tãbiẽ colgadas e tro
ceas trigo: y soterradas e tre la ceuada:
o entre paja despoluorada: y lipia. Otra
mãera ponẽ los Agri. Bagã lũbre e la vi
ña: y tēgã abretirpez: y en acabãdo de
cortar el razimo metã el peçõ en la pez y
traygã la a casa como no se bafien: y tē
gã vn par d̄ barrenos biẽ anchos e y gua
tes: y paja auarãdada: y lipia: y pongã
baro vn lecho d̄ paja y luego otro de los
razimos como no setoque y allí vayana
lechos basta q̄ se bincba el barrenõ biẽ
y pōgãle otro encima: y embarrẽlos biẽ
en o cõ barro: y paja: cõ çello y allí los
pongã en las troceas o soterrados: donde
no lestoq̄ nadiẽ: y allí se guardará biẽ to
metãlas en vnã tinajuelas y a lechos
saluados de ceuada: y embarrẽlas/bien
y bã de p̄r: asimismo los peçones cõpez
como en las otras: y las tinajas/ o vasi
jas en q̄ estuuiere tēgãlas en lugar frio/ y
enruto: otros en lugar de los saluados
ponẽ asserraderas d̄ alamo dōde vñã mu
cho esta maderã: y pue d̄ sacar bartas a
serraduras mas vayã biẽ secas. Otras
maneras pone el mesmo Columela q̄ no
me agrada mucho mas puebe puestolas
vnã q̄ro q̄ vayã todas por q̄ estas mas
sō pa gẽtleza q̄ p̄ouecho: con todo esto
barro puecho es cõseruarla fruta en tal
manera q̄ fuera d̄ sup̄o natural estetal q̄
parezca q̄ en tōce se cojo quasi. Tomẽ vn
barrenõ biẽ ancho y llão y peguẽle biẽ
de dentro: y fuera cõpez y metã en el los

razimos e d̄ sus peçones pegados como
vire y no toq̄ vn razimo a otro y cubãle
cō vna cobertura de barro tan grande q̄
venga justa ala boca del barrenõ: o cõ
otro tal barrenõ y estas coberturas estẽ
pegadas por dentro y fuera: y peguẽlas
jũnturas de tal fuerte que no pueda entrar
gota de agua y metãlas allí en algũ po
zo o fuẽte/ o algibe bien sō el agua q̄ no se
parezca nada: y sus pesas encima al tie
po q̄ las sacarẽ estarã frescas como si en
tōce se cõtaran dela vid: estas tales son
buenas pa bazer presẽtes/ mas las q̄ al
lã se guardã el dia q̄ las sacaren se ban de
gastar q̄ se pararã azedas. Otra mane
ra ay pa guardar las en sus vides frescas
y gẽtiles: e pa esto creo q̄ seã mejores
las al aluillas q̄ otras por q̄ en la vid mas
q̄ otras ningũas se cõseruã. Bagã vn jar
ro o vaso de barro largo a manera d̄ ra
zimo cõ dos asas y gualas: y seã todap
te cerrado: y antes q̄ le cueza abrãle por
medio d̄ alto abaxo en dos ptes: y cueza
le: des q̄ cocho peguẽle biẽ cõ pez d̄ otro
e fuera y quãdo las vuas comieçã ama
durar metã el razimo por arriba sin co
tarle d̄ la vid e tornẽ ajũrar el vaso e atar
le y embarrar las jũnturas biẽ e atẽ la y gu
al mēte delas asas ala vid q̄ este colgado
como razimo: e por q̄ el peçõ no este ap
tado: tēgã vn agujero pequeño entre las
jũnturas: e sea el vaso d̄ tal grãdeza q̄ el ra
zimo no toq̄ en el por de dentro en p̄tenin
guna: al tiepo q̄ quisiere abrã el vaso: rã
carã el razimo biẽ verde: mas creo yo q̄
no d̄ mucho sabor: e si quisiere q̄ estẽ en la
vid basta el mes de abril o mas: miren al
gũ farmiẽto q̄ tēgã bartos razimos e sea
largo q̄ se pueda biẽ cotuar pacho s̄obue
nas las varas: bagã vn boyo al pie dela
vid biẽ bõdo y ecẽ abaxo arena freica
y acoruẽlos farmiẽtos d̄ otro en el boyo
como las vuas: no toq̄ ni e el suelo ni las
paredes cubrã el boyo cõ vos otras pa
las y encima pōgã muchas ojas d̄ lirios
o espadãñas: y mucha tierra encima que
ni el sol ni el agua penetre: y no las descu
brã hasta el abril y ballarlas bã frescas:

Libro segundo.

Esta diligencia quando las vuas hácer uidor: omē vnarecōm a dō vidro grāde: y q̄ tēga el cuello cortor: y gordo y metā alli el razimo: y atē la biē ala parra q̄ este col gada: al tiēpo q̄ las otras vuas estē bien maduras cortē aq̄l sarmiento y vayā las vuas en la recōma en su razimo biē crecido y el sarmiento dō fuera: y sera cosa dō ver. Otra manera ay palas guardar cubiēdo las en sus parras cō bojas: si estā en lugar q̄ no pudre: o si estā en casa tēder los sarmientos de baro dō algū portal q̄ a lli se guardā las vuas dō de no les da agua ni el sereno sino algo dō sol: baze se asumi mo q̄ aya vuas tardias mayor mēte las aluillas si desputān los sarmientos a lli en po dō cerner las vuas por q̄ tornā a cchar y estō madura mas tarde: y alas vezes no madura y q̄da pa agraz q̄ entonces estā precioso como las vuas.

Esta manera dō como se há de bazer las passas. Las vuas há de cogier en el tiēpo q̄ ri xē q̄ cogier: las q̄erā pa colgar y de aq̄lla fuerter: y bagā dellas sus colgajos: y tēga vna caldera grāde de leria limpia: y clara: y es mejor de ceniza dō sarmientos y cuega sobie el fuego: y quando beruier ecbēle vn poco de azeite: y desque aq̄llo se gaste becbēle mas: cōtal q̄ sea poco y cō esto serā mejor de las passas: y guardar ecbā mas iō: y si en aq̄lla leria desbaze a: asran molido tūto q̄ tome color: baze se las passas ruuias y mas cōrdales: y q̄n do coziere la leria metā el colgajo: y en este pūto le saqn: y buelualē ala leria: bastā q̄ las vuas mudē vn po dō el color: y cueguē las adō de les de el sol: y el aze y no el rocio: ni el agua si lli uiere: desque biē enrutao: o desgranada: o en su razimo: o pōgālas en sus ollas: o cantaros biē apietadas: y cubiertas: y en lugar en xuto. Otras ecbā en aq̄lla leria vn terrō de cal bua: y baze lo por q̄ cō esto se enru gā mas pūto las vuas: mas no lo tēgo y o por saludable al cuerpo: y si la leria en q̄ metē las passas es fuerte: basta q̄ este biē ribia. De otra manera aq̄u dō las vuas e f rā biē maduras: y pa toda fuerte dō passas

há dō escoger las vuas gordas largas co molas la y tēga q̄ dire y otras grādes y si fuerē dō las q̄ dire q̄ se bariā sin grāillos sō mejores: como las vi en Roma gor das: y toda pulga: y aq̄llas son dō grāde puecho: y pēio: puecho q̄ estē biē maduras desbojē la vid por q̄ les de sol: reuerzan los pēones de cada gajo por q̄ en xugūē y bazer se há buēas passas: y desq̄ biē en rutao pōgālas en la passera: y guardē las como las otras: y por mejor tēgo q̄ de hie pncipio las cortē de la vid: y asī las cue l gē al sol: pa q̄ alli se passē: y adō esto es bue no pa algūos linajes dō vuas q̄ sō tā delga das: y tiernas dō bolleio q̄ no sufrē leria y se desbaze y toman becbas ligamaza: y arn las q̄ cuega pa comer filas nenē al sol colgadas. vii. o. x. dias y dō pue las mudā al asōbra no se podrā por q̄ alli se enrugā. En vn ay otro auiso pa las bazer mas pūto quando há sacado pa dō bo mo y q̄ da calēre la noche: metā los razimos so bre vna corchara tabla q̄ no sea resinosā y alamañā a mo q̄ biē los razimos: e buē moito y comēciō dō vuas becbes ecbācas y pōgālas al sol: y dō q̄ biē passadas guar dē las como las otras: y si q̄ fierē mejor ar las tomē las amojas cō el mismo moito: y desq̄ en rutao guardē las: y citā tales saldrā como açucaradas: q̄ se q̄er passas se bincē dō açucar: si las rocīā cō buē mo to y las dōrā algū tiēpo q̄ se enrugue: y en beua. Otras las metē en moito q̄ este bu mēdo al buego antes q̄ se tome arpo: y dō q̄ estē en rutao meter las y cargar las: y pa q̄ se bagā buenas passas: pue dē tener colgadas las vuas al sol. x. o. xii. dias: y dō pue en leria las como dō pncipio: en leria q̄ tēga mucho color de açafra: y ba rāse lundas: y desq̄ en rutao guardar las y desta manera se puden en leria por tiernas que sean de bolleio: porque y ale tienen endurecidos: adobā se muelo las passas: y si desque q̄ citā perfectamente curadas: tomā cada razimo: y le roci an con buen vino blanco aromaucō: y en cima se becbā vnos poluos de caucal açucar: y algo de clauos y meter las asī ē

en yna tinajuela en lugar céntrico y embol
uer cada raziño en sus hojas de vid y de
tro algunas hojas de cidros: y laureles: y
avn entre qualquier passas de uie entrepo
uer a techos estas hojas porq ayudá a co
feruar: y dá géu olor. Estas tales passas
assi adobadas cōfortá el estomago: oblá
da el viétre: y si las cueze en vino: aq̃ vino
es bueno cōtra la tosse q̃se causa d̃frio: en
q̃lq̃er manera q̃ se á becbas las passas: esta
rá bié en ollas: o en seras bié apradas: y
entre ellas mezcladas hojas de laureles
narajōs: limas: cidros: y q̃lq̃er otras ho
jas bié oliétes: cō q̃no se á rofas. De las pa
sas se puede bazer vino dulce majádo las
vn poco q̃nto se q̃b: á tē y meterlas en vna
vasijay echádo aguacozará y en asséñádo
se lo puedē sacar por su canilla o cō vnave
dija d̃lanalipia q̃ d̃ñile a fuera: las passas
cōfortá el cerebro y ayudá ala memoria
ayudá a dormir: cōfortá el estomago ayu
da ala digestiō y baze exelentes opaciōes

Capit. xxi. de los tiempos del vendimiar.
Y enue ya el tpo d̃la ṽdimia segū las

variedades de las r̃giones en vnaf
tierras tēprana: cn otras tardia: y cadati
c. xxi. c. t̃po como venos viene f̃ sin sentir q̃no
xxij. cap ay cosa q̃ mas buel: y d̃ q̃ menos curda
xxiiij. ca do tengamos y despues da mucha pressa
xxv. y entre todas las cosas de laoz del cápo
Lo. l. xiiij la vendimia mas q̃ todas: q̃ mucho va en
ca. xxiij. la cosecha de la vua pa la bōdad: y perfe
Plin. li. c̃iō del vino: por esto es buē q̃ algūos vi
xxvi. as: y avn mēses antes se aparejē las cosas
xxxi. q̃ndo se puedē auer y valē mas barato y
pa. Se q̃u se b̃a auerajadas: mayor mēte las q̃no
rembz: se d̃añā: adereçar cellos pa traer la vua o
ca. xl. ferar: o t̃oncles: sc̃gū el vfo d̃ cada t̃fra cel
f̃as: o cobáillos pavēdimiar y los cubillos
q̃ pa otra co valē poco: pa ṽdimiar serā
bucno. En las t̃fras q̃ ṽfā cubas es buē
q̃ en el veranoles ecbē los arcos porq̃ en
rōccs la madera encoge: y reuiene: y d̃ipu
es cōla humedad buñda. Sō pa ellas me
jores los arcos viejos q̃ los nuevos pegar
las assi mismo alas cubas y alas tinajas:
q̃ndo ay barato d̃ oficiales: q̃ despues cōla
pellā nolos puedē auer y si los b̃a b̃azēlo

mal: y tarder: y caro: q̃ mucho va de rogár
a ser rogado. En este arte d̃la agricultura
y aū ē todas las cosas q̃ en vna cosa baze
rardē: todas las otras cosas q̃ d̃lla d̃pēdē
bara tarde y fuera d̃ tpo: lauar assimismo
las vasijas cō tpo: q̃ d̃spues las tales q̃ d̃ñā
lipias cō vna agua colorá q̃ las enraguē
basta: d̃las vasijas mas abaxo iremos.
La ṽdimia se b̃a d̃ bazer q̃ndo la vua es
te bié madura: q̃ los q̃ ṽdimia antes q̃ la
vua este p̃fecta mēte madura baze el vino
d̃ poca fuerça: y nura: y los q̃ tardā en ven
dimiar mas d̃lo q̃ buē baze el vino no tal:
y turbio: dulce: y si se lleneue malo y ase
dase: y comū mēte lo tal se buelue: por esto
b̃a de ṽdimiar q̃ndo esta d̃ sazō. Lo q̃ se
vendimia llouiendo buē lo apartar d̃elo os
tropozq̃ es d̃ menos nura y bōdad. Las se
ñales q̃ ay pa saber q̃ndo la vua esta de ṽ
dimiar son estas. Quando la vua esta cla
ra: y tostada: r̃mua: y en el gusto si esta
pule q̃ no rēganada b̃ azedo. Q̃ndo el
gramillo de dentro a mudado el color: si es
la vua blāca se pa pardillo: y si p̃ta se pa
peto: o en los raziños es p̃fesos sacar vna
vua: y si en vn dia se f̃ d̃gosta aq̃ lugar q̃
no cabe la vua: no esta madura q̃ avn cre
ce: mas si el lugar se esta tā grāde como an
tes señal d̃ p̃feta maduraciō: si esturjado
yn grāo: o dos: el grāo sale escueto y lipio
es señal d̃ madura: mas si sale cubierto cō
gre d̃la vua avn no estabien madura: y q̃n
do los raziños acotū mucho los sarmī
entos. Quando la vua esta bié enrutā: y ro
sada: y la an bié exugado: el col: el vino se
ra d̃ mas fuerça y nura y si esta verdiona:
o mojada baze se mal vino y nura poco: y
por esto es buē q̃ q̃ndo la vua se moja la
exugue al sol: o d̃spues d̃ ṽdimiado q̃ q̃n
do comiēça a cozer echádo en otra tina
ja y q̃da el agua abaxo: q̃ como es pesada
vase al d̃ bōdo y el vino por fer luanoc̃la
se en lo alto: no coja la vua rociada basta q̃
la enrugue el sol ni tan poco muy callēte:
Enruta es bié q̃ ṽa q̃ la q̃ va callēte y ar
diendo baze el vino cō solano: y por esto
los q̃ ponē vua al sol si esta muy callēte:
antes la d̃pē resfriar q̃ la p̃fē. Si vendimiar

Libro segundo.

an en creſciẽte \bala vua mas vino: mas
es d mas tura lo q en mēguã. eſe vēdimia
Los q vēdimia ſiẽpre traſa cucbillo cō q
ſi ſuere neceſſario conẽ los razimos: q los
q no lo traẽ muchas vezes bazẽ eſta odo
coſas: o deſgranã o eſtrujã el razimo: o a
las vezes el peçõ es mas duro \ y corre o
ſo q el ſarmiẽto en q eſta \ y por tirar d pe
çõ quicbã eſarmiẽto \ y mancan la vid:
Los vendimiadores ſiẽpre tengan eſte
auſo de qtar d los razimos las bojas: los
agrazes: lo podrido \ lo ſeco \ las vuas a
pedreadas: y añubladas: y lo q ellos a ca
ſo no vuerẽ: mirẽ lo q piſa \ y deſgranã
y linpiã el gamellõ o xarabiz: y eſto les a
uiſe ſiẽpre el ſeñor q eſta coſa ſi las de
xã d ahan mucho el vino aſi en ſabor: y bõ
dad cõmo en ſutura. Aſi miſmo los ven
dimiadores ſepã biẽ conoſcer cada linaje
de vuas por q de aqllas q mãdarẽ coger:
cojã \ y no de otras: y ayn por q cada cepa
llua vnõs razimos buẽs \ otra no tales:
deuen de lo buco bazer pa vua vaſija \ y
de lo no tal pa otra: los pulgares vaſã pa
lo que ſuere eſcogido \ y las varas en otra
vaſija: y ſi ay mucha quantidad de los rebuſ
cos: o de cerrones: baga otra pa beuer en
el inuierno: y ſi ſon pocos guardenlos pa
comer. Aſi miſmo no meçclẽ muchos li
najes de vuas: q pocas vezes el vino de
muchas meçclas dura mucho: mayor mē
te ſi ſõ diferẽtes. El vēdimiar es d tres ma
neras. La vna es como bazẽ en cordoua
q en las viñas niẽẽ ſus caſas q llaman la
gareçõ ſus bodegas: \ y xarabizos y añ
ſoterraños: aſi bazẽ ſu vino \ y lo cuezẽ
y lo aſientã: y al tiempo del traſlegar traen
lo limpio a caſa: y ſi aſi ay buẽ recaudo q
ſe baga limpio: y biẽ: eſto es lo mejor d to
do: no embargãte q en cordoua ay ruyneſ
vinos: y deſto no es la cauſa el vēdimiar
ſino los malos veduños de las vuas / que
quierẽ tener mas mucho vino q bueno: no
ponẽ viñas qualas conueniẽ aqlla tierra:
q pueca la tierra ſõ gruẽſas auia de po
ner vuas delicadas: y gentiles como alui
llo \ xiguẽte / caſtellano moſcardi: y otras
ſemejãtes. Abas ſi en tierras gruẽſas po

nen vuas gruẽſas bazẽ vn vino mas gru
eſo \ y eſpeſſo q vna de rociny no ſuaue
ni de tura: y por eſto es mejor en otros lu
gares d la miſma tierra no lerõs d allipor
q puierõ mejores generaciones d viñas
Digo q es mejor tener caſa en la viſitan
cũplida q a pa vēdimiar: y cojer el vi
no: por q mas piſo ſe baze la vēdimia. y ſi
ay mucha ollunias pſto la traẽ ſo techado
duerme alla la gente \ y ala mañana eſtan
mas tẽprano en la obra \ y oerã de traba
jar mas tarde: no es mēcler tãta coſta d
beſtias ni ſe deſperdicia tãto por el camin
ni pãdo a vnos y a otros ni ſe deſmoſta la
vua: mayor mēte ſi cõ ella caen las beſtias
y la eſtrujã. Eſto tal es buẽo pa las viñas
q eſtã lerõs: q de las q eſtã cerca de caſa:
a caſa lo puedẽ traer: y en las viñas q ay
eſte adereçõ q dã ſe la caſa pa eſtiẽrcoſ pa
las viñas de q biẽ poderido pa las pala
mas ſi ay allipalomar. En Roma ay otro
yſo q tiene culas viñas albercas bechas
d ladrillo o piedra y biẽ beſunadas: y el ſu
elo o d argamalla o biẽ ladrillado y algo
acoltado bazã el vñlado: y de aqllas o
tra alberca pequeña ala qll por vn agujero
peqño corre el moſto: y aqllõ traẽ a caſa
eſto ſon ceteros o cancheros de cobre pega
dos pa: d dẽtro: y tapados en ſus aguade
ras: y lo ecbã en ſus tinajas acoger ſu caſ
ca: y d las caſcas q qdã en las viñas niẽẽ
alluſu caſa: y en ella ſu bodega pequeña
y vaſijas: y bazẽ alla aguas pa la gẽte q la
baze las viñas. Aq en tal auera: y en otra
partes vſã traerla vua a caſa: y aſi en ſus
gamellones o pilas la echan \ y piſan \ y
eſto es buco o dẽ no eſta la viſta moſte
ros de alegua / q o dẽ eſta la viſta moſte
raña d caſa no es buco q ſe deſperdicia mu
cho moſto y ayn es mas coſta: deſtas ma
neras q tẽgo dicho: aqlla viſe el ſeñor d la
beredad q mejor le peſciere: y pudiere ba
zer: y agora ſea q ſe baga el vino d la viſta
ola piſe y traſe el moſto a caſa \ o traſan
la vua entera: tẽgã aparçjado en q ecbẽ
la vua allẽ de del gamellõ en q la piſa y lin
piã: que muchas vezes los que deſcoba
jã no puedẽ tanto bazer quanto traen los

acarreadores y así pierdes mucho si ay
pizella. ¶ El q̄ pizare sea bóbex y no mu
ger mancebo de buena fuerça: q̄ estruge
biē la vva: limpio: traýga muy bien laua
das las piernas: y salgalas menos vezes
q̄ pudiere ólzaray: y traýga ropalimpia
no se le caya en la vva algũ cõino blos q̄
q̄da de comer: de su cuerpo como pelicas
no: tēga algũa vara o foga atrauesada a
traba en q̄ se tēga q̄no caya: y sepa el vino
alas bragas suzias: las q̄ descubare seā
asimismo psonas limpias: q̄ la limpieza
es vna blos cosas mas principales q̄ fere
quiere en el vino. Estos q̄ten biē los escos
bajos: y lo q̄ dixē q̄ quitasen los v̄dimia
dores. ¶ De cozer ay dos mancras: vna
q̄ echan el mosto sin casca a cozer: y dello
se baze el vino claro como agua: y o mas
tura: y no suele tener tãtos vicios. y porq̄
asiente biē y salga mas parificado: y cla
ro echenle tãta casca q̄nto cubra el ague
ro del camillero por dõde lo bā de trafegar
y sea la tal casca muy buena vva: obalcē
el camillero algo alto: pa que el asietto no
llegue al tiēpo del trafegar: y a esto no le
echen cascas ningũas. Lo q̄ se cueze con
casca sale mas ruoto de color de oro: y de
mas fuerça mas no d̄ tãta dura: y esto en
estãdo asietado lo trafegũe por q̄no tome
el sabor d̄ la casca: q̄ quãto mas el vino v̄s
puea de asietado esta sobre la madre tau
tõ es de menos tura: excepto sino es algũ
vino de malas vuas: y si lo passā por al
gũ casca de otra mejor vva: dexē lo estar
algũos dias porq̄ se haga mejor. Dize el
Lr. q̄ en algunas ncras vñan a pisar las
vuas: y con sus escobajos las echan aco
zer en sustinas: mas el mucho repeben
de y cõrazo. No es menos lo q̄ yo vien
en lugar q̄ llaman santa maria del campo
q̄ tiene en casa sus lagares en q̄ cabē q̄ren
ta o cincuenta carretas d̄ vva: y basta que
se bince aq̄l lugar o xaray: ecbauan en
quãta vva tenian de dos o tres vñas no
lo pisauā: y estaua allí la vva entra cõ sus
escobajos: bojas: y agrazes: y estãdo asie
tado t̄po cubnase todave moho q̄no auia
q̄p̄sufriese el bedor: al t̄po q̄ lo pisauā: y d̄

aq̄lla manera sale el vino moho del mo
cho verde por los escobajos y bojas aze
do de los agrazes: y bido d̄o de toda aq̄
lla mezcla mala: y en verda mejor pare
dama en la calle q̄ para buer. El vino q̄
es de malas vuas: o verdes: comiençan
mas presto a cozer y asietate presto: y lo
q̄ es de buenas vuas comiença mas tar
de y mas tarde se siēta porq̄ tiene mas fu
erça: muchos ay q̄ al t̄po del cozer el vino
ponen las tinajas o vasijas en q̄ lo cuezen
o en los portales de casa dõde q̄era: q̄nise
curā q̄les de sol o sereno: mi parecer es q̄
tã guardado ha d̄ estar el vino q̄ndo cues
ze de calor: o frio: o sol: o malos ayres: y
bedor: como quando esta asietado: y a v
mas porq̄ q̄ndo cueze este caliente: y en d̄
ce esta cillo muy poroso: y aparejado co
rrupciõ: y facilmente cõcibe: y recibe en
si qualquier mal olor: y por poco q̄ reciba
y se siēta en d̄ce toda vva crece cõ el t̄po
y por d̄e allí pa cozer como pa guardar:
sea el lugar frio: no bido ni de mal olor ni
dõde aya ayres bido d̄os: ni cerca d̄ esta
blos. y porq̄ viene a pposito dire q̄ tal ba
de ser la bodega pa guardar el vino: en al
gũas ptes al pisar ecbā y esto molido en el
vino: y lo tal sale mas blãque: y no d̄ color
y no se aze da tã presto: mas el tal vino tie
ne muchas tachas: abuya y eciēde la sed
q̄ma el bigado: daña el buelgo q̄ma el es
tomago: y cria piedra y arena en los rñis
nos y betiga: y es matador.

Capit. xxiij. de la bodega.

¶ Ha d̄las cosas principales pala cõ
serua del buē vino es el lugar en q̄ se
ha de guardar: y si este no es tal como de
ue: poco a puecha q̄lquier buena diligē
cia q̄ al v̄dimiar se aya echo: así en el
cozer la vva como en cozerla a su t̄po no
digo q̄ por ser mala la bodega: no se cure d̄
bazer buē v̄dimia q̄ meos daña vna sal
ta q̄ dos: esto es como los casados q̄ s̄ ali
ñosos q̄ si el marido gana la muger guar
da y d̄spensa biē bazēser bodega: y si el traba
ja y la muger d̄spicia: poco colmo arā la
baziēda si entrābos s̄ flosos: glorēas d̄
qdiciados: noles arriēdo la ganācia pue
f iij

Lr. l. d̄
c. xxxij.
p̄lin. l.
xiiij. ca
xxi. lib
xij. ca
xxvij.

Libro segundo.

si la buena vëdimia succede buena bodega muy pocas vezes se bara malvino: y si mala bodega las mas vezes se dañara: mas si tras mala vendimia esta peor: bodega no airagora buena o sera marauilla: y asi antes de mala vëdimia se bara buen vino en buena bodega: q̄ de buena vëdimia en la bodega q̄ no fuere tal. y pues en la bodega va r̄to digamos q̄ tal ha de ser.

Las bodegas son de vna de dos maneras: vna soterrana: y otra sobretierra. La soterrana de tres maneras: o cauadas en peñabuia: y esta es mejor: como las ay en Surtia cerca de Roma: y en Diamonte en vn lugar q̄ se llama las Ferreras cerca de Sufa y en otras muchas partes: y digo q̄ estas tales son las mejores / por q̄ en verano tiene el vino muy frio: y en invierno estan calientes. Otras son soterranas cauadas donde ay vna arzilla o barro resio: y estas s̄o asi mismo muy frias q̄ les las ay en cãpos y en Lalcarrria: mas fuelle ser buidas algũas dellas: y esto es malo para bodegar vino. Otras s̄o boueda soterranas de maderã y las s̄o boueda s̄o mejores. La otra ecbura de bodega llama soterrana: y esta tal es de grãde trabajo por el enterar y desenterrar las vassijas: y pa estas tales q̄ se ser la tierra en q̄ las soterran areñisca por ser frias: y si fuere otra manera s̄o tierra mezclãde arena en el bõdo y alos lados blatinajas: y siẽpre en las tinajas q̄ estã soterradas estẽgan mucha vela q̄ quando estã abiertas esten siẽpre muy tapadas por q̄ no cargã en el vino algũas sauandijas q̄ andan por el suelo principalmente cucarã ebas q̄ son abominablemente sucias y de grãde bebor: y avn fuelle caer psonas y peligrar y perros y garos. Esta otra suerte de bodega: tener las vassijas sobrela tã y pa esto ha de ser la bodega muy fria / y mas cerrada y donde no entre viẽto: sino fuere tierpo. Toda bodega pa ser buida sea de q̄quiera ecbura q̄ sea ha de ser destã mãter aboda: fria: entunã: escura: s̄o grãdissas paredes muy sano el tejado: y si es poblado es mejor: lexos de basos: de estigablos: s̄o muladares: s̄o albañares: s̄o pozos

de humo de trore: de arboles mayormẽte de bigueras o cabrãbigos: q̄ son arboles q̄ criã mosquitos ha de ser lipia s̄o toda suziedad: buclã las vêtanas bazia cierço aptada de solano: y demãnera q̄ se pueda cerrar muy biẽ. En verão estẽ regadas y refrescadas: en invierno muy cerradas: en verano s̄o dia cerradas mayormente si anda solano o algũ viẽto callẽre: y de no che abiertas. No aya en la bodega vna greñal t̄po del cozer: ni en otro t̄po alguno: y si algũ ouiere saq̄nlo fuera y põgãlo biẽ lexos d̄alli q̄ es mal vezino pa el vino: y aunde q̄quier mal vezino due buyr q̄quier psona: y hablo cõ esperiẽcia y por esto soy mas s̄o creer: q̄ el mal vezino mas de dar en ojo daña en muchas cosas: pues d̄ique ayã quitado el vinagre s̄o la bodega sabumela cõ buenos olores muchas vezes q̄ el vino como es callẽre y poroso p̄to cõcibe en si q̄ quier olor bueno: o malo mayormente q̄ndo cueze. Si simel motẽga la pueyda de vassijas: y limpia de toda suziedad. En la bodega es biẽ q̄ aya sus aptados vno pa cozer otro pa lo claro: otro pa lo repesado y q̄ bas p̄manecer. El suelo de la bodega sea de vna argamassa: la drillada a cãro: y bazia el medio della sea vn poco acostado: y en medio vna pileta o s̄o piedra o de barro pa bõde se recoja el agua s̄o la bodega: y aũ si algũ vassija seña ligre se puede coger alli el vino: y por esto la bodega estẽ siẽpre limpia: digo q̄ sea el suelo la drillado o de cal: sino cõ bodega para soterrar.

La. x. xiiij. de ecbura y tamaño de las vassijas y del tẽpo y manera de pegarlas y de la pes.

De dos mãteras s̄o las vassijas para cozer o tener el vino: las vnas s̄o de maderã q̄ llama cubas otras son de barro: de las cubas sale mas oloroso el vino q̄ las tinajas: mas en las tinajas nose enmohecetanto como en las cubas: mian las tinajas no tiẽnen si tan ta costa m̄petigro como las cubas: q̄ las cubas cada año se q̄ere req̄rir y arcos y peyalas q̄to ecba: allẽde d̄illo bõde ay cubas

Ec. l. iij. ca. xxx. l. i. xij. ca. iij. Col. xij. c. xxxij. Polin. lib. xij. cap. xxx.

porq̃ muchas vezes rebientan los arcos
o se quemā: hā de tener aparejadas fogas
gorzadas o cañamo muy fuertes paque si el
arco q̃biere se las echen con sus garrotes
porq̃ apicte: y tengan cerros de cañamo
para rebenabir las jūturasi si se quemā
y seuo de cabrones pa q̃ cen ello yntē las
junturas: por q̃ lo tal tiene mucho cuerpo
y cierramas q̃ otro ningūo: deue oomir
el bodeguero o dōde cubas vuitre: o e q̃r
las muy cōrino: porq̃ si alguna vez las co
sas acaesciere a corrapresto. Las tinajas
son mas seguras: porq̃ muy pocas vezes
rebicatan: y son de poca costa q̃ vna vez q̃
las peguenles durala pezo vez y quince
y avn veynte años: q̃erē ser becbas de vn
barro arcuico bōgo barro fuerte mezcla
do cō arena menuda: y seā muy cozidas q̃
serā mas ligeras o traerō vn cabo a otro
y no se beuē el vino: y mirē q̃ no sea de bar
ro en q̃biēde presto el agua: q̃ lo tal corō
pe presto el vino: las vasijas q̃ sō pa cozer
han de ser anchas de boca grādes: y ven
trudas: y las que son pa guardar el vino
angostas de boca: altas de cudlo y biē
redōdas antes seā de mediano tamaño y
grandeza q̃ grādes / q̃ mejores es tener mu
chas vasijas o mediana medida q̃ pocas
y grandes q̃ las q̃ son de mediana marca:
mas presto se gastan quando las abren q̃
vendido: q̃ beuendo el vino: y en las grā
des p̃mero se bafia q̃ se acabe de gastar: y
vemos muchas vezes que si o vna tinaja
grande / o bienchen dos o tres pequeñas: q̃
lo de vna se bafia: y lo de la otra esta muy
fano y singular: y por esto es mejor auentu
rar lo poco / que lo mucho: lo de vna vasi
ja q̃ lo de todas estando en vna: q̃ mas ay
nase bafia vna q̃ dos: mires: y pa cōseruar
bien el vino: toda vasija ha de estar muy
pegada: mas es muy bien por que la pez
da mal sabor al vino: q̃ p̃meramente ecbē
en ella: lo q̃ quita el amargor: q̃ ante q̃ ecbē
vino: la lauen con muy buen vinagre algo
callēte: que le quitara todo aq̃l sabor: o al
tiempo q̃ oerruē la pez: echar en la olla vn
azūbe de muy buen vinagre q̃ cueza y se
gaste alli: y avn esto es buēo pa los odres

y botas: y otras vasijas para que no bagā
el vino de sabor de la pega: y avn el vina
gre quita el mocho alas vasijas: y tiene cō
ello mayor sabor el vino. La manera de
pegar las vasijas: y p̃meramente las cu
bas: si es cuba vieja: hā de de raspar muy
bien por dentro: y quire bien todas las or
ruras: y pes veja: mas si es nueva no ame
nester esta diligencia: y tengāla al sol al
gūdia an. es quela enarqen: y despues de
biē requerida de arcos: y entretāto tengā
bechos vnos mājoles largos y delgados
o braraso o gamonitos biē secos: y avn
alos vniados con pez: y de sarmientos o sō
mejores: y encienda el vino y trayganle en
la mano: y otros dos hombres trayganla
cuba al derredor: rābandola de vn cabo a
otro: basta tanto que el calor se sienta en la
madera por parte de fuera: entonces ecbē
la pez muy derretida: y tanto la traygā al
derredor: basta q̃ la pez se yele: y cada por
toda pie y entretāto ecbē pez molida por
la boca: y por otras pieas donde no puede
alcāzar la pez derretida: y desque elle qua
si clada ecbēle dētro vn a caldera de agua
tibia: q̃ ay a biē perdido la frialdad al fue
go: y alli la traygan basta que este de todo
punto bien clada: y faque aq̃nella agua
y eben luego dentro: agua: fria: y clara: y li
pia: y concilla tomara tez: y pa entonces
es bueno el vinagre q̃ laue cō ello la vasija: y
yaya callēte: y si al tpo q̃ oerrienta la pez: le
ecbā el vinagre como oire: es muy mejor
mayormēte si han ecbado en el vinagre
buena q̃ntidad o sal q̃ se aya biē desbecho
en ello: y al tpo q̃ o derretir la pez pueden
echar en ella cominos muy molidos y al
go de laues y gēgibic: lo q̃l todo dagētilsa
bo: al vino: y lo ayuda a conseruar: y avn
si las cubas sō de buena madera se sufren
sin pegar. Las tinajas se caldean de otra
manera: tengālas p̃mero al sol algunos
dias: y pōganlas boca abajo sobre algu
nas piedras pa q̃ les puedā dar buego y
esto sea en oias claros q̃ no baga viento
porq̃ respōdan cō el vieto y pongāle o rā
ta lūbre de llama: basta q̃ no pueda sufrir
la mano puesta en cima o sūelo: y q̃ se o rri

ta bié vn poco de pez puesta en el bódore
 latina y ecbé la pez coziédoo étre como
 dire en las cubas: otros vsá echar pez mo-
 lida a puños: mas mejor es lo primero: y
 có pez molida peguén las bocas y el cue-
 llo por de dentro. La pez pá pegar: no sea
 abumada ni quemada: ni larrosa ni ter-
 rosas: es señal de buéa pez la que si la que
 brá se trasluz: y ella ruina como oro. Sié-
 trayganla entre los dientes: y veansi es
 dulce: y larrosa buéa: q la q esta amar-
 ga es de mala sazón: y abumada: y daña
 el vino: mas mucho se adoba con el vina-
 gre: y muchos vsá sacar las rayzes de los
 lirios cardenos: y molidas las ecbá entre
 la pez: por que toma el vino buen olor con
 los poluos de ellos: otros ecbá abuelta de
 la pez vn poco de cera: por que toma la pez
 coirea: y no falta: mas dije Plinio q có
 la cera se azeda el vino. El lauar ó las vas-
 sijas ha de ser muchas vezes basta tanto
 que salga el agua clara: y es bien q siépre
 en acabando de vaciar las vasisas las la-
 uen: y entugú: porque no puden en ellas
 aquel asiento del vino por ruras: q toman
 con ello malos resabios: y sabor: y si é de
 q se a porzeitar tiernos: y estara becho pa-
 quando otra vez seá mener: qno tengan q
 bazer sino entugar las. y no las dejen en
 parte que puedan coger mal dentro en
 las calles: que muchos se mean: y en-
 sijná dentro: y echan otras vellaquerias
 que de mas de ser mucha suziedad y asco
 hazen el vino de malos sabores: y pocas
 vezes pierden las vasisas: aquellos ma-
 los resabios: ayn q mucho las lauen: y la
 vasisa para tener vino ha de ser tá limpia
 y tan lauada como la copa para vuertlo
 Quáto al lauar de las vasisas dicen los a-
 gricultores: q si esta cerca el mar q sea có
 agua marina: y no de la ribera: sino de bié
 dentro por ser mas limpia: y si no puede as-
 uer agua marina: sea có agua salada: creo
 yo q por q la sal tiene virtud de conseruar
 y quitar el moho: y en aquélla agua puden
 auer cozido binojo: o poleo: o qualquier
 otro bué olor: y es bué el anís: y alpien-
 las bié con vna espungia: y asienten la en

su lugar: y puden colgar dentro vn per-
 madero con brasa: y encienso: o qualqui-
 er bué olor: y cubran la vasisa pa q resiba
 dentro aql humo: y esto becho ecbé dentro
 el vino: o mosto. De las maneras de asie-
 tar las vasisas para cozer el vino esta es
 la mejor: baga en la bodega en bñedor
 de la junto alas paredes vn poyo de ladrillo
 opiedra: sá ancho q qpan en ellas tinajas
 o cubas: y asienten las allí de tal manera
 q entre vna y otra pueda andar: y na per-
 súa: y sea el poyo alto dos palmos nomás
 y aytado tiempo dije Plinio q estén
 apartadas vnas vasisas de otras: por q si
 vna se dañare no toque ala que esta cerca
 ni la dañe: que el vino có cubre presto: y las
 tinajas para cozer tengan el canillero bié
 baxo: por q no téga necesidad de tumbas-
 las: y las q sō de vñobláco estén aparte
 asientadas por si apartadas de lo tinto: q
 no estén mezcladas vnas con otras: y las
 q son de escogida: aparte de las otras
 que no son de tal vna: y las vnas tengā vn
 mecedor: y las otras otro: o alomenos si
 émpre en comiencen a mecer por lo bláco
 porque lo tinto no se puede dañar el mece-
 dor: lo bláco: y lo bláco dañare el de lo
 tinto: y siépre en comiencen a mecer por lo
 mejor: y no al contrario: y luego lauen el
 mecedor: y tomen ala primera: y ante q
 tomen amecer miren si a caydo dentro al-
 guna sauandija: ó cosa suzia: o y en enofa
 que muchas vezes caen: y có aquel tufó
 de vino no puedé salir y abogarse: y si no
 miran primero mecé el vino: y dañanlo: y
 ayn apanñanlo muchas vezes: por esto
 es bien que estén cubiertas con algun pa-
 sio: o cosa delgada: o con algun barnero
 de esparto: por q estén cubiertas y pudedé
 vaporar. Alisimmo qndo mecieré quité
 todas las cascás q están secas encima en
 los bñedores ó las vasisas: porque están
 azedas: y ellas azedā el vino: y náca para
 cozer las bñedā basta arriba: por q tégan
 en q crezca la casca: y vino: y por q se suéle
 salir tengan para cada linaje de vino vna
 vasisa peqña aparejada: en q desinéguen
 si fuere necesario: porque muchas vezes

se falzan y peresce aquello: de el trasfegar/
qualquiera sabe el tiempo cōueniente: ē este
tiempo del cozer: se puede dar el vino qual
quier olor gentil: y si haue artificialmente:
vinos quebran en clauos de espezia: y en
vn pañe jū o limpio de lino los cuelgan
vn bifo dentro en la vasija quando cueze
el vino: y otros ponen gengibre y canela:
otros echan muscos: mas esto si lo echarten
es mejor en el vino claro q̄ndo lo guardā:
y con estos preciosos olores se ayudam
cho a conseruar de otros malos sabores
y olores: q̄ no ay cosa q̄ tan presto cōciba
cusi q̄l der olor: o sabor bueno o malo: co
mo el vino: y si primero lo tiene bueno im
pide mucho al malo: pueden assi mismo
cozer cascara de peros de neldo: y canu
clas en mosto: o vino: y despues de claro
y frio: y asentado echarto dētro en el vin
quādo esta trasfegado: y lo quieren embar
rar: y pueden rār la flor de las cascara de
las naranjas quando estan maduras: y te
nerlas en buē vino vn buē rato: digo la su
perficie de las cascara: y despues colarlo
y echar aquel vino cō lo otro q̄ se guarda
y no cuezan las cascara de las naranjas
porque toma aquel vino algo de amargo:
del cojimēto: y lo q̄ cozieren sea en vasija
de barro nueuo pa guardar el mosto todo
vn año: y q̄ este tal como si en dōc lo saca
ran: dize el olumella que tomē del primer
mosto que corre de las vuas q̄ este muy
colado: y claro y lo metā en vn cantaro: o
botija q̄ este muy pegada por dētro y fue
ra: y tapē la boca de suerte q̄ no pueda en
trar agua: y metanlo en vn pozo: o algibe
de agua dulce: y passados quarenta dias
saquelo del pozo: y echarta mosto perfeto:
y guardarasc por vn año: esto dize que es
bueno pa muchas cosas: y beuido quita
el ēbargo: o abito a los mōsios: y si bazē cō
ello mostaza: se haze dulce: y sabrosa: mu
cho mas maneras ay de hazer vinos medici
nales: q̄ton d marrubio: assensio: aray
bancos: y de esq̄llas q̄ sō cebollas albarra
nas: mas estos ptencēse mas a medicina
y por esto no me cura dōlos: y alḡos lo sedi
ra q̄ndo tratāre de aq̄llas yeruas y sus ppda.

Capitul. xiiii. en que da auiso pa
ra conozer si el vino: o mosto tiene
agua: y para apartarla del vino.

Q si vna de las cosas es si tiene agua
se puede dar a nacer si tiene agua
y pasaber si la tiene ay muchas
maneras assipara el mosto como para el
vino: es q̄ se pone. La vna como con
cemos si el vino tiene agua: o el mosto es
cebando en ello peras crudas partidas y
mōdadas: o moras y si nadā es puro: y se
van al fondo tiene agua: Otra auiso to
men vnas cañas de las que llaman carri
zos: que nascen en las riberas de rios: a
lagos: o de casa de acaña: o de junco: y
este biēllo: y vāte con azeite: o suco: y
metālo en la vasija del vino: o mosto: si ay
agua pegarse en vnas gotas de la ala ca
ña: y mētra mas agua ay mas grandes
seran las gotas. Otra regla. Deuentos
mar vna olla nueua y echar en ella el mos
to o vino: y teganla colgada dos dias:
si tiene agua sudarla a por de fuera: y si no
la tienen la sudara. Es otra experēcia
ayan vn terron de calbua: y mojenle con
aquel vino: si tiene agua espārsese: y si
esta puro estara apretado. Y temē la sa
ten que suelen frey echen azeite y pongā
la al fuego: y quādo este callēte echen el vi
no en ella: y si tiene agua saltara: y si no no.
Otros toman el vino en la palma: y fri
eganlo y si esta meloso: esta puro: y si no se
pega esta aguado: Otra pñeua. Entē
vna esponja nueua con azeite y con ella a
tapen la vasija bien: y bueluanla boca a
baxo de manera que no salga nada: y lo q̄
colare por la esponja sera el agua. El
partar el vino del agua es cosa marauillo
sa pues verdadera y coen dos maneras.
Echen vn poco de alumbre de eschebo en el
vino y tomen vn esponja nueua como di
xe empapada en azeite: y tapen con ella
la vasija: buelua la boca abaxo y saldra
el agua pura: y quedara el vino. Las
otras. Caton dize que bagan vn vaso de
pedra: y lo mismo escriue Plinio: que que
ba de ser de pedra seca: y echen en ella el
vino: y si tiene agua saldrā el vino y que

dara el agua. y sino tiene agua salir sea el vino y qdara el vaso vasio.

Cap. xxv. como se bara de vino blanco tinto y de tinto blanco y vino dulce.



Ese de vino blanco tinto o a loque passandolo por la cascada tinto: esto es muy mejor por ser mas claro: o quando farrmis en los vnos tintos y echado buéa p de la ceniza de los en la vasija del vino blanco y meciéndolo bien y taparla de a qrenta rias estara tinto: y de la misma manera se baze de lo tinto blanco: segun ti se. El vino dulce se baze: segun Aris. si al cozerie echado oregano y si bñ selado muchas rias al sol: si echado bueltas muchas passas de viñas. y aun con ellas se baze el oro: y de tura: y qno se baze de asipicito.

Cap. xxvi. de cōseruar el vino qno se dañe.



Conseruase principalmete el vino en buena bodega y en buenas vasijas (despues q está llenas) han de echar vna tela gruesa de pez bien molida y ay n sera bien que a bueltas vaya melidos algunos clavos y cominos y sino los tiene la pega o qualqer otra especie de buen olor y sabor. Esto digo por la guarda del vino qno por qd alos que lo amā muelo les falta sabor pabuerlo y p a los tales mas valdria mezclar bien por q buessen ello y a las vasijas que tienen vino y está por enerrar: ponganles en derredor del bodecellar vna guirnalda de poleo y de orega no: porque desfiende muelo de malos olores. La bodega en invierno ha de ser abrigada y caliente y en el estio fria: el trasegar o passar de vna vasija a otra ha de ser en tpo frio o quando baze ciego o dias claros y reposados: q quando llueue o baze tiempo nubloso no se despide bi el vino de las cascadas: oize. Cre. q quando las viñas estan en cierno y quando los rosales florecen se mueue lo bez y asienro del vino mas que en otro tiempo: y q por esto en ellos ni pōse de conurba y no esta tal. Quando trasfegaren el vino a primer lo echē en otra vasija: y desq este alli biē asie

tado y reposado echelo en otra vasija en q se ha de guardar claro y purificado sin q llegue al suelo las bezes: lo q es muy necessario bazer y ay n mas de vna vez en el vino q es de viñas escercoladas: lo qual baze muelo asienro y muchas bezes. y como arriba dize las cascadas blancas para jas o percos de nido echados en vino lo ayudan a conseruar y le da gentil olor: y pa esto ha de cozer las cascadas de los percos en vino y rater las de las naranjas: y echar aqlla flor en vino: y despues echar co otro aqll vino con q vaya colado y no echen las cascadas dentro. Los q quierē guardar su vino algū tpo apartē lo cabeza y suelo de la vasija: lo q esta en el arco q es lo mejor: q el medio de la vasija q es de mas fuerza y virtud: esto tal due guardar como dize Diosido y asī Macrebio escriue q velaze y te lo mejor es lo mas alto q es la cabeza de las vasijas y el vino el medio y de la miel lo mas bajo: con q nosca el asienro: q algunas vezes suele bazer: muchas vezes vemos q en las vasijas q están tocadas solo no esta dañada solamente la cabeza y lo de en medio esta singular: y por esto algunos qndo su vino está asialgo asolanado lo guardā asial qrefric el tpo: y sino se pa baze de: co el frio pende el solano: mas vezes de solano salta en ranano y baze de: y qū q algūos oize qve azedo se puede tornar a su primer sabor: y de vinagre a vino es falso: q imposible es tornar: apuante adhabitū q es de muerte a vida: y el vino ha pido la ppeidad y sustancia de vino y sus qualidades y ha tomado la sustancia de vinagre: y sus calidades: y gatiene en la glosa de los ampbosismos de Plapocras oize q vel vna gre es cosa imposible bazer vino: porque ha perdido el calor y fuerza del alma y el piritu que lastman los medicos quinta essencia: Pueden se bazer algunas preseruas para defende lo que no se baze de: mas porne vna recepta que beleydo para tornar del vinagre vino lo qual yo no creo sino lo viese y si es verdad es cosa de muy gran maravilla de prouecho y gēti

Remedios para los defectos del vino. Go. lvi.

leja y poca costa: tómese vn celemin de nue-
zes y metá las en vn boro: no: y desque esté
calientes saquenlas y tengá aparejadas
vnas cortaduras de sauzes verdes sin cor-
tezas: y así como está calientes las nueces
tas eché en la vasija y con las cortaduras
la cuba q no salga el vapor: y este asistres
o qtro dias y saldra no azedo. Qd ego no
credo. Passas de viñas sin granillo ma-
jadas y embueltas cō arena limpia y bes-
char las y mecerlas en la vasija del vino.
o al vino gracioso sabor y olor: y lignar
das de corrupciō: may o mēte si son de vuas
olorosas y de buena casta y veduño: el yesso
baze q el vino no se oñe tan psto: mezclá
dolo qndo se pisa: y alcozer: y baze lo cla-
ro y si es de poca fuerça el vino eché mas
medida: q si fuere rezio: mas el yesso oñe
mucho al cuerpo. Otros echá ceniza de ar-
mētos y de uina ser pibido cō grandes
penas: y si el vino es tinto: sea de vid pueta
y si blāco de via blāca: y avn de la naturale
za del vino o mejor: y abueltras grano de bi-
nojo o de am: melido todo sūto: y mene-
enlo mucho: y de q esta asistado pasen el
vino claro a otra vasija: y es biē q a buel-
tras de aqllas cosas eché buēa qñtidad de
arena de río muy lanada: porque purifica
mucho otros cueze el mosto en algia va-
sija de barro nueva hasta q se gaste la ter-
cia pte: y muy espumado: y avn allí echá
algias espedas olorosas molidas qbra-
tadas: y de q esta frio eché lo en el vino: y
baze se algo dulce: y guardase mucho tie-
po: es así mismo bueno q la vasija este lle-
na hasta el cuello y no mas: y muy tapada
q no tenga respiradero alguno: y mas pte
to se azedan y dan las menguadas que
las q está llenas como oxe. Así mismo se
guarda mucho de azedar de esta manera: to-
mé vn grāde pedazo de muy buē tocino
gozido: lardo: sin magro: y muy lanado
q pierda la sal y lipio: y en el guē lo cō vn
cuerda de otro en la vasija: de manera q este
en medio del vino y este asist: y qndo el vino
se fuere gastado: váy a abaxado la cuerda
y este la vasija biē cerrada: y saqn el vino
por el canillero: q mas psto se oñe lo q se

saca jarreādo por la boca y baçucādolo:
q lo q sale por el canillero gētil: lipio: y res-
posado: y avn los q sacā el vino por la bo-
ca de la vasija: no metē lipio el jarro cō q lo
sacā: y suzedad: de mas de ser enojosa ayu-
da mucho a corromper el vino: y si ser pu-
diere todas las vasijas de la bodega seā pe-
gadas por de tro y fuera: y qndo las mēte-
re en el vino está bien lauadas y enxuadas:
otros pa q no se azede echá en la vasija fo-
bre el vino en lugar de pez aze y te tāto q cu-
bra el vino: mas pa esto no ha de ser pega-
da la vasija: y sacā el vino por el canillero
y el aze y te vase abarado hasta q no ay vi-
no y ello sale ala posire y puedelo cogere
y los q baze aguas de las cascās despues
de sacado lo puro: sepan q mētra el agua
fuere mas gruesa mas rezio sale el vino:
y por esto sufre que echen mas agua de la
gruesa que de la delgada.

Cap. xviii. en q pone algiaos au-
sos para saber q tal ha de ser el vino.

Este bñalo buē qndo la pez que
le bñ echado encima molida se
va al o bñdo q la balla pñetida
en lo baro de la tinaja: esto se entiende si el
vino llega al estio: que en el invierno ente-
rase en la la pez: y si esta en el estio o cerca de
aquel tienpo enera: no es muy bueno: y
deuenlo despachar: por q es seña q el vino
tiene poco calor y fuerça: y es buena seña
si no buē a mozo: si no tiene napa q otros
llaman flor: y si la nue es biē q sea de co-
lor del vino q si el vino es blāco la napa o
flor sea blanca. y si tinto tina: mas quādo
el vino blāco tiene lanapa algo bermea:
y lo tinto blanqzina: no es vino pa q tē gā
credito que sera bueno: así mismo por la
mayor pte el asistido del vino o ñaño o con-
serua el vino: por q si fuere el asistido o be-
ze a tal sera ello: y podemos pñar q tal se-
ra el asistido del vino de esta manera: bagā en
la cobertura vn peño agujero q qpa vn
caña de gada tā larga q llegue al cabo de la
vasija q vaya toda bñdadada: y apen la
po: encima cō el dedo pulgar y cbupēba:
y ariba la pñmeravez saldra el vino y por
nuevo a taparla caña como no entre aze y te

Cal. hb.
r. iii.
Pl. r. r.
Er. l. iii.
c. xxxvii

tomé a chupar, y saldrá las bezes, y vea si está de bué olor, y sabor qde tal vino podrá tener seguridad qse cōseruara y por el cōtrario si las bezes buelē mal y tienē mal sabor. Algunos ay qdā vn berruoz al vino en vna vasija dō barro nueva, y verálo en frior y otro dīalo gustā y qual ello es: uier e tal se cree qsera lo dōla vasijazo dīar lo vna noche, en vn jarro, qtal sera qual ala mañana pareciere: o bueno: o azedo.

Capitulo. xxviii. en que pone algunos remedios pā los dfectos dōl vino.

Coln. ij.
vuy. ca.
xxj.
Cre. lib.
iii. capi.
xij.



Apre qno era señal de mucha tuera la napa en el vino, y vn poco munnē te aqlla le da olor, ma no es aqlolor pfecto y si la napa es berruoz en vino blanco gaste lo luego, mas si es dōl color dōl vino: guardarse ha algo mas dōl tpo: mayormēte con esta diligēcia quiē se la esit muierno cada mes vna vez cō vn cedaço pēqño y y mētra mas: mas vezes se la quite porq si tardarē en qtarla ella embeue vino y cō el peso vase alo bōdo, y vnañalo rōdo: y dize Colu. q cada vez q quitarē la napa res friegū la boca dela vasija con vnos pños neos: y la cubrá. Ay algūos vinos: qo por ser dō mala cosecha: o dō mal terruño estan asperos: tomē bezes dō bué vino: y bagan dōlas vnos panes jillos y sequēlos al sol: y molidos echēlos en la vasija y cubranla: auēdola p mero biē mezclado con ellos y adobarase mucho to mē barina dō ceuada: y bagā dōla vna taluina cō bué vino bi en bānda y echēlo dentro: mēcādo mui cō el vino y dēde a vnos o tres dias q este biē asentado, pālenlo a otra vasija, y a prouebarte ha mucho passarlo por buenas cascās. Quādo ay raiūno, o q quier otro mal sabor: o si ella turbie: lo mejor es: passarlo por otras cascās dō bué vino. Lo dōs los vinos dō tierras areniscas son mejores caminādo con ellos: q en la bodega y al cōtrario es en los vinos dō bariales: o tierras gruēllas: y si acaso los vinos dō las tales tierras areniscas estā asolanadas, y carguēlos en buēos odres: y caminē con ellos en dias dō grāde sol y calor: y regā

los despues en lugar frio y pdera el solāo y mal sabor: q se gū dize vn solāca y bota fuera a otro: y asī mismo pierde muchas vezes el solano cō guardar el vino en fote rraños muy frios, apartados dōl sol: y del viēto solano: q este lo bāna mucho: y si es vino qno se tema dō azedar: verēlo en el uierno q viene: q el frio y ay refresco lo cura mucho. Otros dize q cōtra el solano q tiene el vino es bueno: tomar vna botija dō barro nueuo y tapēla biē y vazia colgada dō vna cuerda la metā en la vasija dōl vino: y dexēla estar vn dia: y saquēla dōspues dize q sale dō mal olor: porq recibe en si todo el mal dōla vasija, y dō todo el vino: y la botija sea dō barro en qno bidea el agua: si no dō barro y cōser dō bué sabor se trasuieci. Dize de paurar dō qtar este vicio dō solano al vino: porq o mas dō ser dō mal sabor: baze dōler la cabeza: y vn esta es grāde señal pa conocer el vino asolanado. Dizen cos mūnē me: q quādo vn alacran pica a vna psona que la mejor medecina es majar el mismo alacrā: y ponerle encima dōla pica dura: y vn pa la mordidura dōla buoza: la triaca es el mejor remedio q ay, porq en la triaca entra pte dō buoza parece q el mismo y enēo y pōcōña pelea cōtra si mūmā: y golo por lo dōl vino q estā dō asolana dō lo saca otro mas rezio sol: y Lo. dize q si en el vino ha caydo alguna sanādija, culebra oratō cō qno sea cosa pōcōñosa y se abogō dētre: y da mal olor al vino: q la romē y qmē: y la bagā polues y ceniza y desque este biē frial la echē en la vasija: y mēcē mucho con ello el vino cō vn mecedor: y q cō esto no tomara mal olor: y si le tiene qle pdera: mas y o antelo dērrama ria q dōarlo m vēderlo ay nque fusile amig enenigos: qno varia a nade lo qno qria pa mi y si lo bā dō vēder sea agēte dō guerra qno bā asco dō nada o aqēno lo sepa: mas lo qoir e tēgo por mas seguro pa la cōciēcia: lo mismo mādabazē. Dize en la zey se si cayere algūa sanādija en ello mas pa esto y pa otras suziedades que caen / es mejor tener bien tapadas y cubiertas las vasijas. El vino buelce o no tiene olor: o

Remedios para los defectos del vino. 30. clviij.

buele poco y de uilce/ digo naturalmen
te a de saltar en olor o en azedo y pa
a segurar lo algũ tiẽpo pãsselo por algunas
bueas cascas olorosas porq lo cõbide a
saltar antes en olor q en azedo / si el vino
tiene mocho tomẽ pã callẽte como sale dẽ
borno y tapẽ cõ ello la boca dela vassija
metãlo en vino y esto se baga tãta vezẽs
basta q lo pierda y es biẽ mudar lo a otras
vassijas mejozes / mas lo mejoz piẽso q es
passarlo por buenas cascas. Otros dizẽ q
tomẽ buena qntidad de uijo muy callẽte
y lo pũga en vn paño dẽ lino limpio y lome
tã en el vino tantas vezẽs basta q pierda
aqũ sabor y a puecha poner salua alabo
ca dĩa vassijalo q se baga muchas vezẽs
y esto se baga a la tarde y a la mañana y a
la noche y dizẽ q no roq la salua en el vi
no y de tal manera ha dẽ estar q la vassija
estẽ bien cubierta. Alsi mismo es cosa pua
da colgar vn saquillo dẽtro en el vino con
vn poco dẽ sal y yello y vino seco o an
mo el mocho es grãde tacha y muchas ve
zes se pega alas vassijas y pa qtar se le es
biẽ o repregallas de nueuo: obecharlas dẽ
tro buẽ viuaqre lo q se gã algunos dias.
Otros muchos adobos ay mas porque
no sũ buẽos para la salud dẽ cuerpo: no los
pũgo y por esto no qeto escrẽur sino vno
solo el q se aya a aclarar el vino turbio porq
los otros no sũ amĩ pareccer sin peccado y
este es gentil y sin daño: si el vino esta tur
bio (cõtal qno este mas corõpido dẽ estar
turbio) tomẽ segũ el tamaño dĩa vassija tal
numero de buẽos q pa yeyne arrouas
de vino aya. xv. o. xx. buẽos y assial ref
pecto y tomẽ vna barrcha grãde vedriã
da la q se estellena dẽ arena dẽ rio q se a blã
ca y lauada q se salga clara el agua della y
si el vino es rinto puedẽ qbrãr los buẽ
uos cõ sus yemas: avn q mejozes q vayã
las claras cõ clarena jũramẽte y si es vi
no blãco apartẽ las yemas porq cõ ellas
rogea el vino y uofaltãtã claro y avn con
las yemas biede el vino si se veniene mu
cho porq ellas se corõpẽ pũto: sean buẽ
uos frescos: todo esto batã y mezclemu
cho cõ el arena q yaya en corõpido y en

tre tanto cõ vn mecedor menceen mucho
el vino al dẽtre dẽ: y quiten la espuma y
echẽ dẽtro aqũlla mezcila y trayganla vn
poco al dẽtre dẽ y cubrãla a la mañã: y avn
clarena porq a puecha sin los buẽos y
este assi vna vez y vna noche y bollarãlo
mas claro q antes estaua: otros en lugar
arena echan en ello pecz molida y ayn es
mejoz mas en las mas de las maneras dẽ
remedios digo q el vino q de su natural
za es bueno esto es lo mejoz q todo esto
tro como es artificial no es dẽ tãta bõdad
niura y por esto quando lo pudierẽ ven
der a razonable precio: mi parecer es q lo
despachẽ q pocas vezẽs acierta y por es
to cõ mucha razõ dize vn auguo puebio
de vino ni de mozo no hagã tẽbreso y por
q la mayor pte los vinos nueuos antes q
estẽ curados sũ dañosos: pa emendar los
q pierdan aquellos bẽtadores y fumosida
des q lo vno tengã sabor de añejos y no
sũ dañosos: ay algũos remedios aqpo:
ne dos o tres q bastã. Es bien tomar vna
cũbete dẽ lino darle dos o tres bẽtadores en
vna olla dẽ barronueuo q este primero biẽ
mojado y aqũlo echẽ assi callẽte en media
arroua dẽ vino nueuo y repqse vna noche
y es bueno q este al sceno a la mañana es
tarape buẽ sabor y no sera dañoso: y es
biẽ assi mismo dẽrretir buena qntidad dẽ pecz
y assi coziẽdo la echen en el vino: es buẽ
no: otros lo aguã cõ agua biruidõ y lo
verã enfriar y repesar: otras medicinas
tiene para sus adobos las quales no quie
ro dezir pueas estas bastã y avn se bẽ.
Ca. xxiij. dẽ cõseruar el guino dẽ la gaza.
El azedo del agaz es muy mas gra
tioso para comer q del vinagre y
avn mas sano y en las necras dõde no ay
narãjos ni los puedẽ facilmẽte aueriguar
danlo por todo el año. Tomen los agaz
zes quando estã biẽ gordos y azedos an
tes q apũtẽ amadurar y majen los en vn
mouero de piedra y al majar echẽles vn
poco dẽ sal y pũganlo al sol assi dos o tres
dias y tomẽ el guino en alguna vassija ve
driada o pegada y guardẽ la biẽ cubier
ta: otros no echan sal mas la salua ayuda

mucho a cōseruar mayor mēte si es de ta
les vnas cuyo vino es de poca tura algu
nos lo echan en algua vasija d vidrio o vi
driada y encima le echa vn poco de azeyte
pa q̄ como dixē el vino mejor lo cōserue
Ca. xxx. d algua ppiēdades del vino.

El vino como dize Pli. es sangre d
la rra. beuēdo de masiada mēte es
dañoso q̄ q̄ma la sangre y por el cōsigni
ente la simiēte de generaciō. Amēgua la
siēte q̄: acrecienta la rra: enflaquece los
neruios: mata el calor natural y por esto
māda a Pli. en sus leyes q̄ nolo beuēse
los guerreros mayor mēte de masiado por
q̄ enflaquece las fuerças: y en fusca y etospe
ce el ingenio: o a mucho sueño lo q̄ no q̄e
re la guerra: sino vigilātes: como dize de
Anibal el noliuiuo. ya q̄ los casados si sō
dados al vino: como q̄man cō ello la sibi
da la sangre de q̄ se aparta la simiēte de ge
neraciō: engēdran los hijos mas doli
dos d fuerça: y aun d ingenio y saber por
q̄ por la mayor pte cada vno da dñ el fru
to q̄ el es. El sobrio engendra tēplados:
el beuoso cōtemplatiuo: el cōcōinente
luxuriōso: y el vino sobrio es: que d
mas q̄ los q̄ dñ la simiēte: los mismos pa
dres los emponē en esto: y cada vno abeja
a su bñ solo q̄ es el: y por q̄ el vino es muy
dañoso y cōtrario a la fuerça y sñtidad fue
mādado por el angel ala madre de Dñs
ante q̄ se cōmpñase: q̄no beuēse vino: y la
madre dñs facerote samuel claramēte di
xo a hely: q̄ la increpaua: q̄n vino ni otra
cosa q̄ la embriagase auie beuido: el vino
luego efcallēta mas pñto se enfria el cuer
po y a q̄ es q̄ los borrachos sō friolē
tos: o si biē supiere q̄ veneno es el vino co
mo se guardari d ello digo lo de masiado
q̄ lo tēplado sano es y honesto: causa mu
chas enfermēdades como gora: pleisía far
na: lepra y otras muchas: q̄ra la memos
ria: afubla el entēdimiento: entospece la
lēgua: abzeua los vias: siēbra muchas
discordias: dñcubre muchos secretos gas
ta: la bñ dñda: de sonrras las pñas: y por
esto Salamō y daniel se q̄tarō el vino por
ser mas alūbrados en la sabiduria d dñs

yañ el glōso doctor scñō Domingo padre
de los pñcadores: por poder mejor pene
trar las letras diuinas y humanas se abs
tūo del vino por rraños: y a vñen los gē
tiles muchos pa ser mas claros en sus le
tras: o no beuēre vino: o muy poco q̄ no
mosten el mas claro orador q̄ ouo en la
gñ pñtado como auia salido tñ elo q̄n
ter rēspōdio: por q̄ auia gastado mas en a
zeyte pa vclar: y estuñiar q̄ el vino para
beuer. Pues lo q̄ o q̄ de la gēte de guerra
q̄no mal le haze el vino pñtado al glō
rioso ambrosio q̄ lo oira mejor q̄ yo: q̄ el
borrachō no va vñido dñ si mismo como
el vino sube y ocupa el celebro luego ata
y debilita todos los otros mēbros: a vñ
q̄ el vino en algua manera a pueche a os
tros mēbros luego hiere y vñia la cabe
za. El vino de masiado q̄ma los bigados
y vñia el bñelgo. y corōpese: y pudrēse
las entrañas: ala gēte comū es iā dñso
sobrio mas sera alos q̄ tñcñ cargo de go
uernaciō: y iusticia: y por esto lo dñfende
dios a los pñcipes y gouernadores y pu
es dñs pñbe lo de masiado: debñe auer
pñmanā vñando: y guardādo sob el be
uer: o tros vñcos mejor q̄ otras q̄ son m
peritñtes y aun dañosas: q̄ el vino dñmā
ado toma de bñbres bestias: y encesia de
tal fuerça: q̄ asñ no sabē regir los q̄ mucho
beuē q̄no mas a otros: y por esto vñe el
sabio q̄nec artotrabajo la tñs dñ de los
q̄la gouernā sñ glōtonas: y beuēdores
el vñso del vino cada vñso se auia dñ poner
la rēda y medida: o vñarlo por medicis
na: como a dñcñ el apostolñan Pablo a
Timotheo: por q̄ vñando tēplado mēta
y da mucho ala salud: y escusa muchas
enfermedades. A otra manera es vñar
ello como a mētenimiento: y tambiē es
en ello necessaria la tēplanā. Resego yo
de quien lo beue: y rebeue por vñeyte cu
yo estuñio continuo: y officio es la gula
y vino: y lo q̄ me pesa es que a vñaya me
dicos que cōfesen en su medicina que es
sano q̄ vñ o dos vezes se embriague: ca
da mes: pocole falso de dezir q̄ seria bien:
que siēmpre estuñe en bechos odriñas y

Ambro
de Helia
tñcñto
cap. xij.

Propiedades dela vidy delas vuas. Go. xlviii.

omose q pa qno se emborrache: es bie
q al principio dela mesa comã liuanos o
ouejas allados: y q vn q alargue la ma
no no se tomarã el vino: engañose qbi
lonto en esto q escriuio: q segã se beue en
nuestros tpos: tẽgo por cierto q no bas
tarian liuanos de vn buey / quanto mas
de vn oueja: y es vicio el del vino q mi
trae mas beuen mas sedientos q dan: y
assi mas se dan a ello: y assi buen vidas
corras y llenas de muchas enfermedades:
des: q nunca se vido bõ bze bozacho bi
uir sano ni morir muy biezo: o quã agẽos
son nros tẽpos dela tẽplança de los an
tiguo: y muchos son de culpar los q be
uen sin tener se como se vsa oy en dia que
ningã animalia ay q beua sin sed: saluo
los bõ bzes: y pa no tomarse el vino en al
gũas cõbites es bie entreponer algũas
vezes d'agua: mas quẽ bara esto q mas
buye della q los perros q raud: q vn cõ
vino nola quierẽ beuer: qnto mas sola
posi: y por q segã se beue y gasta el vino
es por fuerça q ba dauer bozacho por
ne dos o tres remedios: o con qno feto
mẽ o con q abozrezcan el vino: es bie pa
q no se tomen el vino comer antes: y des
pues yerbas crudas cõ vinagre: to los li
uanos q õire o oueja: mas la melor me
dicina es o apartarse el todo o vsar d'ello
muy tẽpladamente: y pa q abozrezcan el
vino dize Plinio q es bien echar dos o
tres anguillas de las grãdes en vn cãra
ro d'vino puro: y q se aboguen allí: y den
tes aq̃l vino a beuer a los q se embriagã
q lo aborrescerã: y comã d'las anguillas
q beuã de aq̃l vino: y tomarã grande abo
rrreciẽto al vino de allí adelante: tã bien
dize q es bueno cozer pescado cecial en
suger d'anguillas. Esto dicho en general
es d' saber q en el vino se cõsiderã cico co
sas: color: sabor: olor: sustancia: edad: los
colores: aũ q segũ los medicos son mu
chos: segũ el plinio son qtro: tinto: y blan
co: roxo: o balo q es claro entre tinto y blã
co: o color d' sangre. El tinto es bueno pa
las psonas encorras: o son los coleri
cos: y ay algo sanguinos: y si los goro

los bã d' beuer algũo esto es lo mas segu
ro: por q es mas reſtrictiue: y no d'ra co
rer los humores a los miẽbros. Lo blan
co es bueno pa las psonas humidas co
mo son los flematicos: y pa los q son a
passionados o piedra: y esto y lo roxo es
palo mas elãcolico: Lo q lo q en frãcia lla
man clarete es como tiene el medio: es
buẽ pa todas cõplexiones. El vino olo
roso bierre la cabeza: y embriaga mas a
yna q la bincẽ d' bõ bze: el sabor vno es
dulce otro suauẽ otro enbrũqte: assilolla
malos Italianos: lo q es meior pa el es
tõ por q refresca lo dulce pa invierno: o
tro es suauẽ lo q es mas agradable a to
dos: y es vino d'codo tpo. Vnos vinos ay
gruẽlos otros d'lgados: los tiuos son
por la mayõ pte gruẽlos especiallo de
vuas aragõesas: y qen vsa a beuer vinos
gruẽlos: mas ayõmente si baze ex er cicio
por lo q se escallẽtan los riñones: se con
gelã arenas y piedras: y dificultad d' õi
nar cõ q bien vida penada y corra.

Cap. xxxi. delas ppietades dela vid.



Vozida es agua las hojas d'la vid y puestas en los pulsos: es ca. xxxi.
frã el calor d'las fiebres: y dea
y majadas puestas sobre las
llagas: o las chupã limpiã: y sa
nã: y puestas en la cabeza aũ sueño y con
fusiõ el cerebro. El agua q d'illas corre be
uida q bza la piedra: y si se lauã cõ ella
los ojos los aclara: adelgaza el cuerõ
la cara: y qta las lagañas. Quitã el dolor
d' cabeza las hojas majadas y puestas en
la cabeza. Cema de las parras es muy
buena pa bazer emplasto cõ çumo d' ru
da y açete pa las mordeduras põcosas
sas. Lũbre d'los sarmientos es mas sana
q otra mingã: y la madera de las vides
oura mucho tpo segũ el Plinio escriue:
cõtal q se corte en meçuate d'una: y d' dia

Capit. xxxi. de algunas ppietades de las vuas.

El quãto mas frescas son las vuas
tanto mas participande sicma: y no parti
por esto traen binchazones: y causan el
quilencia: y dolor de muchas mientra

mas humidas son mas bañosas: y por ende las ahullas son mejores. Las mostaceas oñ dolor de cabeça: y quien quisiere q no señtã bañosas: tẽgalas primero en agua fria vn rato y perderã grã parte de aquila humosidad: o chẽcogidas cõ la fria dela mañana. Todas las vuas para comerbã de ser cogidas cõ la frescura dela mañana: o tenidas en agua fria vn rato. Las q bãllido colgadas son mejores por no ser tã humidas. Anse de comer en principio de toda vianda por ser de ligera digestiõ. En tpo de vendimias y quãdo ay las vuas frescas es bueno q los que muchas vuas comẽ: coman algũas grenas das agrias por q las contẽ la silema. Los medicos dã vn cõsejo pa q las vuas frescas o bigos verdes no algã tãto bañ: si las comẽ cõ nueces o almendras: o auellanas y por esto alas mças de los grandes se vñ poner blãqueadas: y en agua rosada: o de azahar: y cõ estos cõtra o: perantes fõ menos bañosas las vuas: r bigos. Las passas cõfortan el esto mago: y son de gentil nutrimento y son mejores las negras q son de vuas pẽtas castellanasy pñ vñ a clarã la boz y alimpian los pulmones y son de gẽtil nutrimento y las q no tñen granillo son buenas para empear a comer: y las q los tñen pa sofrec comida: y ascantar la viãda y reposar el estomago. Alegrã mucho a qen las vñ a comer (como dize Baguino milães) comidas en ayũas de coplã el bigado y adobã la mala cõpletiõ: y ayudã ala memoria. Las cascãs q eñtã azedas puestas sobre algũã qmadura fresca antes q leuãte ampollã nola oca leuãtar y lo mis mo baze vn paño mojado en vinagre: y sũbien las vuas fregadas en la qmadura y palas qmaduras es bueno poner lues go arrope y refrescarlo muchas vezes.

Cap. xxiii. del vinagre y de muchas mancras pa lo saber bazer.

Ec. l.iii
cap. xvi

El vinagre se baze dõs maneras vnã de si mismo q el vino se coñdõpe y se baze vinagre. Otro baze: y desto bemos de dezir como se bade bazer y

bemẽciar por q en algunas partes es dõ tanto pãco: y aun mas q el vino y por esto qer en bazer de vino vinagre: y avn si vino no ay a vn se puede bazer dõs otros materiales: y baze de delas mancras siguientes. Una es poner el vino al sol en algũã vasiã q aya tẽido vinagre: y si no lo ponen al sol sea en algũ lugar caliente: o cerca del fuego. Otra es opassarlo por cascãs azedas: o cebar vn poco de vinagre o vino o agua en las cascãs: y este algunos dias en las cascãs. El baze tãbien y presto de vino vinagre: calentãdo biẽ al fuego vnã vergas dõ bazer y meter las chũ vino y esto se baze muchas vezes y cubran la vasiã q no salga aqel calor. Mas esto es mal vinagre: y a nõ sano q es de malsabor: y no buẽo pa la salud: y por mejor tẽgo yo que en lugar de vergas dõ azero pongã tejas o ladrillos nuevos limpios muy blanquados vigo muy abrasados al fuego: y asũlos metã en el vino q quier en bazer vinagre: y cubrã q no salga el vapor: y sũ buẽos guaiarros callẽtes. Tercero en vn cantaro dõ buẽ vino y bien cubierto metãle en vna caldera de agua: y põgan la caldera sobre la lãbriã: y cueza bien y azedarse bã pñto. Decidãdo e cascãs viejas vino o agua sacaran vinagre continãnte: mas siempre esten cubiertas del vino o agua por q no se se qn por encima q se dañan. Allẽ de esto puedẽ bazer vinagre muy fuerte de esta manera: Tome cerezas montes qndo comiegan a madurar: mejores son guindas y moras quando estan coloradas y agrazes gordos biẽ bazedos y endrinas montes antes q maduren: y mazenlo toda junto: y tomen del mejor vinagre q ser pudiere: y con ello amasen aquellas cosas y bagã vnõs panzillos y ponganlos asecar al sol: y quando quisiere bazer vinagre: meçlen de aquellos panzillos con vn poquito de vino en tanta cantidad quanto bastare para azedarlo. Esta manera de bazer vinagre: y la siguiente es muy buena para caminantes: y mareantes que se pue

Delas propiedades del vinagre. 80. clxx

de llevar el vinagre en la bolsa y avnes
gentileza q ala muela q esten fino ay vina
gre lo baran bie presto y fino ay vinagre
pamezclar con aqllas cosas azedas bas
ta co como penaranjas biazedas o lis
mas. **A**y otra aun Tomé azederas de
vinas muy azedas y masenlas bie y bagó
pamezillos de las y ponganlas donde se
entruque y al bazer los pamezillos me
el bué vinagre fuerte y de aqllas pane
illos eben los q uieren mester en vn el
cudillas vino supitamele boluer a vi
nagre. **B**azé vinagre rosado o d grana
y esto es muy cordial y singular en olor y
bazélo asii. Tomé bué vinagre blaco y a
cada arroba echaban vn libra de rosas d
des y aun de las secas se baze muy bueno
y son mejores rosas coloradas q blacas
por q de las rosas blancas se torna el vina
gre picio y tienelo al sol bie cubierto en
vna vasija y edriada quatro dias y dpu
es apartálo de la rosa y ponélo e otra bo
tija de barro vedriado y guardálo en luz
gar frio. Si lo quier bazer d grana a mé
dia azúbre de vinagre eben vna onza
d poluos d grana co q tinen los paños fi
nos y ténganlo al sol alguños dias y bien
cubierto como lo de rosas y guardenlo
todo junto que no aparten la bez o suelo
de la grana d vinagre y si esto se baze en
vinagre rosado es muy singular cosa la
mezcla de la grana con el vinagre es la mé
jor de todas por que la grana es muy ar
omatica y olorosa y cordial y calléte y
auntépla algo de la frialdad d vinagre
esto es muy bueno ga oler en népo de
pestilencia y quando ay ayres corruos.
Otros hazen vinagre de flor de sauco
como yo vien Roma y es muy gentil y
oloroso y hazenlo como dize de lo rosas
do o grana y desta manera puedé bazer
de qualquier otra cosa olorosa o cordial
baze vinagre es q linc q es de cebollas
albarranas o de bigos qndovixere d las
cebollas albarranas o de las bigueras vi
re como se baze y de su propiedad.

Capitulo. xliii. de las propie
dades del vinagre.



Vinagre es frío y seco: lo blá
co es muy mejor y de mejor ex
celencia q lo tuerque: tie propie
dad de penetrar cortar y pungi
nina: aprieta y puesto sobre las
binchazones se percute o aprieta a ven
tró las materias y resuelve y desbicha:
puesto alas narizes impide el vomito y
por esto es bueno para los q nauegan y
palos q no pueden retenir la vianda en el
estomago: da apetito si con ello lauan la
carne q esta algo séida: la torna quasi en
superficie: y si el estomago esta lleno y lo
beuá y ayuda ala digestio y se le balla va
zio la impide. Las salsas q lleuá vinagre
como son peregil y otras semejantes dan
apetito y refreca el bigado: fregando co
ello los pullos qta mucho el calor: y mti
ga los ardores de las fiebres tercianas.
Beuido calléte es bueno luego qalgua p
sona ba comido algua viada poco sofaz
y si lauan con ello la boca aprieta los di
tes q se andan. Es bueno bazer dello gar
garismos palas enfermedades de la gar
gata q pceden de flemia y avn en las de
sangre como son las esquimancias y sequi
llas que sué nacer en la gargata: beuido
mata las lóbrizes o comiendo sopas mo
jadas en ello: beuido quita el abito: mas
no lo ven alas criaturas cbiquitas q mas
man y comé leche. Quira asimismo el co
llipo. Teniendolo en la boca: quita las an
gustias del calor a los que estan en los ba
ños. Es bueno contra el calor: del sofaz
dose con ello beuido o comido quita la
sed: y en las viandas saladas quita el ma
liado sabor de la sal y suple el defecto de
las que tienen poca sal. Es bueno lauar se
con ello la cabeza para que no se caygan
los cabellos: y córrala caspa apronecha
Item es medicinal: puesto en las morde
duras de los canes y de los alacranes
y arañas y ciéto pices y otras muchas
animalias poco sofaz lauiandose a memu
do con ello: asimismo lauiandose co ello
qta la comezón. Otra los empyneos beui
do y puesto es saludable: y no dta cuajar
la ságre: y por esto es bueno pa cutipio d

Plc. lib.
xiiij. ca.
xii.
Tituelt
vino. li. f.
tercio de
cad.
Philon
li. vij. de
curacer.
stane.
Magui
no parte
ij. cap. ij.

1001

1002

landres: q. a vn la q. es iuta y apocasiada
 defata y derrama. Es buño cōtra la mor-
 dedura de vn aserpiente muy pōcōsiosa q.
 llama aspidex: como cuenta Plinio de vn
 moço quellenaua vn cuero dō vinagre y le
 mordio vn aspidex y cada vez q. pa desca-
 sar ponía el cuero en el suelo sentía mas el
 dolor que quando lo lleuaua: y que viēdo
 aquello finier dō q. era el vinagre buño pa
 cōtra aquella pōcōsia y solo dieron a be-
 uer y le lauauā cō ello allaga muchas ve-
 zes y avn dize q. pa el dolor dō los pies pi-
 enso que de gōtia mētiēdo los pies en ello
 estādo callēte se curābiē como el cuēta de
 Agripa. Pucitos pasios mojados en ello
 sobre el albōbra es muy singular remedio
 mas para emplastar es biē mezclarlo cō
 otros cūinos o aguas por q. ello solo ē fria
 muy reziamēte y podria uasar. Pierde
 mucho la fuerça cō pā toliado o cō vino/
 o cō sal. cō agua quien quiera se lo sabe.
 abiuase mas con pimienta o qualquiera o-
 tra especie: solamēte puede tener vn mal
 q. es al solanar: mas esto cō el tpo se pier-
 de. Es de tātā fuerça el vinagre q. con ello
 q. bñtā las penas: como bñtā dñāibal y ē
 do abazer guerra a los romanos por: ba-
 zer camino por dō de passalle sus farday: y
 pa esto bñ de bazer primero grāde fuego
 encima dō la Peña y desq. biē callente echē
 vinagre encima y toda se abzira y desmo-
 ronra como tierra: badeser el vinagre
 muy fuerte pa esto por que mas fuertemē-
 te cauara en las penas: y luego cō aca-
 ñes y picos las cauē que estā au tiernas.
 El vinagre uasia mucho ala beriga y
 nervios: guardēse dello los paraticos y
 gotosos y los que tienen dolor dō costado.
 El vinagre es muerte de la colara: vida
 de la melacolia: q. ro deir que el colerico
 lo due de vsar. el melancolico guardēse
 dello: y por esso el q. esta tocado de los gra-
 nos buya dello: y deñe de guardar se dello
 comer todos los que tienen males melan-
 conicos. El vinagre al que lo vsa: baze le
 enuejecer tēprano. A las mugeres es muy
 uasoso vsarlo y por la uolencia de la ma-
 dre. Es prouechoso oler vinagre muy su-

no quando les aboga la madre que la ba-
 ze rebuy: baziadentro. La piedra precio-
 sa quier sea margarita: balax: esmeralda
 sīla mēte en vinagre fuerte: pierde sus vir-
 tudes y muere alī como se nota dō combi-
 se que Cleopatra Reyna de Egipto bizo a
 Marco antonio capitā romano: que alca-
 bo dō toda la cena muy sumptuosa porba-
 zer mayor siciā a Marco antonio. quito
 se dō los pecbos vn balax que le apodauā
 en vna cibdad y lo mēto en vn uasō de vi-
 nagre muy rezio que quia mandado traer
 y alī despojo ala piedra dō toda su virtud.
 desu spirin: de su alma: que llama algōs
 medicos quia essencia y becha esta ma-
 gnificēcia (que yo llamaria locura pe-
 nulidad) becho mano de otra mas virtuos
 la piedra para bazer otro tātō en seruicio
 de Marco antonio pa bazer mas precio-
 da cena: y el Marco antonio se lo elioz.
 Tābien tiene virtud el vinagre de conser-
 uar carno pescado que no se cañe: como
 paresee por: los escacuechos con que se cō-
 seruā los peces: y por el adobō q. se baze
 dō ajo: oregano: sal: agua y vinagre pa
 tener y manir la carne: y lleua muchas azō
 La lo q. basta alimpiarlo uasado (como
 desuso es dicho) mucho mas bastara pa
 cōseruar lo sano que no venga en corrup-
 ciō. Alī mismo dize Plinio que si contra
 vna manera de tormenta muy peligrosa
 de la mar que comunmente los martires
 llaman refriegā bechan contra ella de pie-
 sto en la mar vinagre muy fuerte quando
 viene cerca que la desbaze.

Sin dellibro segundo.

Comiença el libro oter
 ceto quera de los arboles: en que primes
 ro dira algunas generalidades dōlos que
 son comunes a todos o ala mayōr parte
 los arboles: y despues dira mas particu-
 larmente de algunos dellos.

Capitulo primero de algunas
 generalidades de los arboles.

Co. l. ij. c.
xvii. l. ij.
capi. x. r.
ca. c. ii. j.
Tuli. de
senectute
plur.
anto. l. ij.
El c. j. ge.
War. Se.
necca. l. ij.
Epistola.
Incipit
epistola
quocūq



Al venimos gra

cias a Dios al tercer o nra
do qe de los arboles: y en
este tardaremos mas qe en
ningūo de los otros dos por
qe es por fuerca qe siendo tāta la variedad
de los arboles por poco qe cada vno se oye
se ferian nra acobar. Mas no emiendo v
de vno a no v algūos arboles de los qe a en
estas lras concedenlos: y por lo qe oviere
mos saqn los qe leyeren de otras qe no es
posible al menos ferian nra penoso y lar
go poner de cada y por qe quier bazer p
cipio en reglas gentiles qe dūngan o a
redos o a los mas de los arboles. La pti
mera es qe en los arboles no ay tāto traba
jo edmo en las vias y ay mas puebo y
deleye y en las frutās qe dize: y la frefcu
ra de las hojas los colores y olores de di
uersas maneras de flores: la variedad de
los sabores en la multitud de las frutās fō
bras en veranos miltas qe auisillas de
paratios qe goyca en los arboles: miltas
neras de frutās qe dūceden vnas a otras v
nas pa verdes otras pa vides y secas. No
me qero poner a relatar por entero las li
dezas de los puechos de las arboledas y fru
tales. Mas qe n qiere gozar de las en la
velez si Dios alla le llegare (y no ay mingu
no qe no ay a esperar a o llegar a vicio) p
curc trauajar y poner en la macedad y plā
tar: qe vna de las cosas en qe mucho los vie
jos se buelga como vicio y tūllos: es colosar
boles qe pusierō qūdo me ços: no deuen a
gnardar a plātār qūdo viejos: qe los qe en tō
ces ponen arboles son como los qe se casā
ala velez qe dexā los hijos çbicos y buerfa
nos: no vigo qe posier vicios de dex de plā
tar: qe am qnolo vūllesē de gozar: mas va
le dexar a los enemigos en la muerte: qe de
mādar a los amigos en la vida: qūto mas
qūno ay ningūo por veçorrito qe sea qe no se
ga a esperar a de biuir su par de años: y a
qlas nūca a somā pūes necedad es tener
esperança de biuir y no trauajar cōtino pa
sostener la vida qūto mas seydo el exer
cicio de las arboledas tan fāto: tā agrada

ble y oportuno y o tāpo co trauajo qe quāsi
menos no puede ser: y tā puecho qe vna
buca obra de pōner vñ arbol a puecha a p
femes y venideros: y qūto binc el arbol tā
to ayuda a qūta buena obra: qe se bñtar los
çapos o pāsolamēte a puecha a fies qe se
bra a pocos vspues de los a esse a puecha
qūto trabaja: y pōcas qe a los fāles qe pa
lisoto trauajar: qūdo miltos pāsus bi
jōemias poner arboles pa hijos y miltos
y muchas generaçōes y como oltos plā
tar o pa nos y gozamos de su trauajo de o
ta justa es qūto oltos trauajamos y plāte
mos pa nos y pa los qe despues de nos vi
uere qe bñ mirado ningūo nacio pāsi mīl
mo solamēte qe a los semejantes poco se les
due agradacer. Pūes bi es qe cada vno
pūre poner y plātār arboles. Labedad
mas cōmūte segū los agricultores es v
xx. a xxx. años: mas mī parecer es qe lo q
en todo tpo se puede bazer y a puecha q
en todo tpo se baze: y desde qe vñ bñre fa
be bazer algo a fā qe vñ veçorrito no se pue
de tener es vñ qe pōga y plāte arboles sin
esperar bedad determinada: qūto en su
velez bñ pūes o arboles qe no esperaba
y frutō: y bñ gozādo de los muchos años
y qūto a los. xx. años bñ gozado de los ar
boles qe pusierō qūdo mīnos: vñe a mīnos
mo qe antes planten arboles qe edifiq casa
porq las arboledas le ayudan a bazer cas
ta: y nola casa a las arboledas: mas bien
me parece qe qenqiera pūre tener casa
en qe se metā: y qūdo las arboledas le bñzi
erē fies: pōdrāta edificar mejor: y aū am
emēder ello es lo qe ellos vñe. Pūes qū
plātār arboles cōnienē (pa no errār) sea
euēder de aqū verso de War. Quid qe se
farregio y qd qz recuset. qe quere de qz q
mire qe plātār se pūede criar o se baze me
jores en cada fña o regidō y qles son las
qūno pūede biuir o no se baze tales qe po
co a puecharia pōner narajos ni olivos:
en qūgalaterra o fñades: ni cereços o ca
ñanos en los secalos o berueria: en vnas
fñas se criā vnas cosas en otras otras:
māa pocos fō los arboles frutiferos vigo
qe se criē en los estremos o de mucho calor

o demasiado frío: las mas cosas se buelgē
cō el medio: y lo mismo es en las tfras bu
midas o secas: q en tierras dōde o nūca o
pocas vezes se qta la nieue: q árbol puede
nascer o si nasciere como podra criar se
como dize Marco varro. Pues donde
ay estremo calor claro es q nō ay abūdā
cia d'agua no se criara planta algūa porq
la misma razō basta pa cōtra ellos dos ex
tremos: q en el vno falta el calor por el de
masiado frío: y en otro el bñor por el grā
dissimo calor: y sin estas dos cosas jūtas
mal puede crecer plāta algūa qda q el me
dio es q alos mas arboles cōuene q es lo
mejor: pa q cada plāta se pōga donde
mejor le cōuene: es necesario saber pje
mero su naturaleza: o par se dōde estijue
re lo q naturalmēte dēre en qnto por arte
podieremos: y basie do esto uniremos
a la natura q comūmēte pduce las plātas
en los lugares a ellas cōuēiente: como
dize el Theophras: q a las q dāna el friopu
so las en tierras callētes y alas q empecē
el calor pducenlas en tierras frias. Pues
q en biē supiere cōformarse cōla natura
go en esto dlas plātas y a q en o la imita o
ayuda: ellale respōde y ayuda biē q mu
cho ayūda el arte ala natura: y la natura al
arte. En las tfras sēpladas son mejores
los arboles y mejores frutas q en las de
masiadamente calientes o frias: excepto
algunos arboles cuya naturaleza es de
criar se en los tales como dizen de la sal:
mandra biuir en el fuego.

Capitulo. ij. en que tierras y sitios se
crian bien los arboles.

Quo principal saber escoger la
tierra pa cada manera de arbo
les: y esta es regla comun q el
tierra q cōlos calores se resquiebra en el
estio es mala: porq por aqellos resqbrajos
entra y penetra el calor a las rayzes y las
seca como dize en el libro. ij. dlas viñas.
Y es mala toda tierra salobre o amarga
y dōde nascē aguas salobres y dōtro mal
sabor: porque toda plāta tiene en si y en su
fruto algo de la qñidad dla tfra en q se cria:
q si es salobre o amarga la tfra: por suer

ca ha d tener el fruto pte dello: attēde q en
las tales los arboles por la maldad del
mātenimiento q tomā d tā malas tierras si
empiezo de medrados de si q dōs y roño
los: o poca virtud y substancia. Tierras
duras: resias: fuertes y arenales fiores
sō asimismo malas: q en las vnas no pue
de calar el agua a las rayzes por su gran
dureza: y en las otras por ser fiores a tras
cuela se muy ayñar: en las tales tierras
con poco oluido del suelo se pierden los
arboles. Las tierras muy humidas son
pa pocos arboles: buenas si no son dlos
q llamā aquinosos: como si fueran o muns
bieras: ē pero en las tales es bueno q cor
ra el humor: q si es estāte es muy dañoso.
Los mas dlos arboles qerē tierra suelta
y enjuta en las obrezas y q de baxo tenga
cuerpo y bñor. Comūmēte las tfras muy
gruessas y buās pa pa: y las q sō pegajo
sas no sō pa arboles: porq los arboles por
la mayor pte qerē tfras gruesas y sueltas
asimismo por la mayor pte los arboles q
erē ayzes frescos: q cōlos ayzes frescos el
tā mas sanos: la bota mas y de la fruta
mas sana y sabrosa. Aqellos tfras son las
mejores pa arboles: q mas d ser d su na
tural buās tiene tdo fresco y bñidad q
sin regarse crece biē los arboles y lleuā
su fruto: y lo vno sō d menos trabajo y co
sta y la fruta es mas sana y mas sabrosa
las segūdas tierras sō onde ay aguas ma
nātales cō q se duede regar d pte: las tref
ceras las q tiēn aguā dōdo: y se ha d sacar
cō ingenio. Las tierras q dize q rā buās
pa viñas son buās pa arboles: mas este
auiso do y generalmēte q no se entēde q
por tal manera de tierra buā pa arboles
se criārā los arboles: biē en ella en regios
cōtrarias a tal arbol: pōgo exēplo: la pal
ma qerē tfra arenisca y muy suelta: avo q
en tal tierra se pōga en qñ dōs no nascera
o alomenos no se criara: q es menester q
a y e y tierra cōcuerden pa la pducion y
cōstruaciō dlas plātas: y si vn cūefco d
patil se cae por ay en tierras muy callētes
avo q nolo curen se criara y bara grande
El mismo los arboles o qerē mucha

Algunas generalidades de los arboles. §o.ij.

substancia: no siquierẽ mucha sustancia. pogan los en tierras sustanciosas: y si poca en tierras flacas: porq̃ al arbol q̃ quere mucho bumor: y sustancia plantarle en tierra flaca es no darle marenimiento: y los flacos en tierras gruesas: es ponerlos do se aboguen: no frutifiquen. ¶ Asimismo dõde q̃e ra q̃e cria copia d̃ arboles mōtenses es el fial q̃ sera aq̃lla buena tierra pa los caseros de su linaje como dõde ay azebuches es buena pa oliuas: dõde piruetanos pa perales: dõde allosos pa almendrales y assi de todos los otros. ¶ Quien quisiere poner algũ arbol mire bien si por alli cerca ay algũ vñ linaje q̃ le quiere poner: sea casero o mōtes mire si esta vñ de fresco: de genil rama: si lleva frutis: mire si esta de esq̃do: roñoso: de ruyn cuerpo: o rama si es estéril: y mire si es por ser maltratado: que tal esperança due tener d̃ q̃ poner: q̃ si ve los echos y pñencias a q̃: y este auiso me acuerdo q̃ oaua muchas vezes. Lope alonso de berrera mñ: fñ: padre. Asimismo es buena tierra pa arboledas dõde se criaran arboles mōtenses q̃ son grãdes bermosos: y en su genero frutifero: y porq̃ muchas vezes porne cõparaciõ o discrecia de vños arboles a otros: enq̃ndase si pñe ser vñ linaje o caseros o mōtenses. Barrales o arjillas: (sino son en bõdo pa las rayes) s̃o malas y pocos arboles se criã m̃ s̃o buenos en ellas: asimismo no plãten arboles ni otras plãtas jũta dõde van goteras o canales: porq̃ las goteras d̃stuyen mucho a los plãtas mayores: nente q̃ndõ no ueciran: asimismo no pogan arboles arimados a pared mas d̃ q̃uãto ella le pue da defender d̃l frío o sol seg̃ la natura: y d̃l arbol: ni cabeales y mōtes: porq̃ las paredes y çarcales comẽ y d̃stipan mucho los tales arboles: fãlto sino son d̃ natura tales plãtas q̃ lo pidan y tēgan necesidad como pedras o jazmines.

Capit. iij. de los finos pa arboleda: ¶ Como dize tratando de las viñas: q̃ las que estã en los llanos cargan mas de fruto q̃ las que estã en los cerros: asimismo digo d̃ los arboles que

estã en valles llevan mas fruta que los d̃ los llanos: y los de los llanos mas q̃ los altos. Los arboles q̃ estã en cerros y lugares esentos y frescos: van la fruta mejor y con mejoría pagan la multitud. Es la fruta mas sana en si y aun para quiẽ la come mas sabrosa: de mejor color: y guãrdase mas tiempo: y no es mēos en los arboles q̃ en las gentes: que los q̃ bien en lugares esentos: de sabados: bien mas sanos con mejor color: y doblada fuerça: y aun los que bien bazia el ciego: mas q̃ los q̃ bazia los otros ayres: lo mismo es en los arboles q̃ alos tales no se le caen tan presto la hoja: bien mas tiempo no criã tantos cocos en las frutas: por amor d̃l frío y ayre q̃ los sacude y limpia: nenen la madera mas linda y mas fuerte: y aũ por es tarba buados a los fríos no se yclan rãto: porq̃ cã mas echo s̃ a los ayres y en durescidos d̃ los fríos que los q̃ cã en las solanas y lugares abigados: ay en arboles algũos q̃ echan laray en bõdo amañera de nabo: como son los narãjos y pinos: y estos tales arboles y los q̃ son como ellos queren la tierra bõda: y otros q̃ echan la ray en manra de cabellos de cã gresia: y estos tales sũntre mejor tierra fomerã y lo mismo en las yeruas: q̃ ynas tienen las rayes bõdas: otras q̃ las tienen capilares y fomerã. ¶ En esto d̃ los finos cabe muy mejor que en otro lugar: lo que luego quiero decir: que aquel que quisiere hazer alguna genil arboleda: o buerta: procure las cosas siguientes que son menester. Lo primero y principal tierra qual conuenga a la naturaleza de los arboles: ha de ser por la mayor parte suelta y vñ de sabor y labor: y como he dicho que conuenga tenga abundancia de agua: porq̃ conella ay en lugares muy estériles se criã bien las arboledas: y si ay fuente es muy mejor: por ser a menos costa: y sino la ay sera de bõrio: y aũ q̃ esta es costosa es d̃ muy mas virtud y suñtancia: la postrera agua es de pozos: que los q̃ vñan agua de balsas es a mēno poder: q̃ son muy malas: y estã muy corrod

Col.
ca. r.
Erec
ij. ca.
Pal.
j. cap.
pñ.
xvi.
Sap

Ec. l. iij.
de bñto.
El ar. l. ij.
cap. iij.

pídas y no puedē dar buē mātēnimiento al arbol. Procure assi mismo tener buēas cerraduras pa q̄ ni beñas lo roñā q̄ no ay en el mūdo cosa tā pōsoñosa pa q̄ q̄er arbol como es el diēte dī animal y porq̄no lo rebuclē ni entredañe cōtra volūad dī señoz y no en balde oize la sapiēcia avn q̄ a otro pposito. Ditus cōclufus / de las maneras dīas cerraduras vire adclante. Sea cerca dī casa porq̄ la visita el señoz mas vezes sera mejor tratada y sea lexos dī muladar porq̄ el humo q̄ sale del estier colbecha mucho a perder los arboles q̄ do estā fionidos y q̄nto p haze el estier col alas rayzes puesto en el tpo y mautra q̄ d uetātō daño haze el humo dī arbol abas bādo la flor. Sea tā biē lexos dī dō deba zē cras y trillā pā porq̄ buela la paja y al fīta se en las hojas dī arbolca y oitализas hoz adādolo hazelo secar o podrir y hazeles grādūssimo daño. El si mismo paporner pure dīas mejores plātas q̄ pudiere auer q̄ dē mucho fruto / bueno continuo q̄ no ocupa mas tñra la buena q̄ mala / ni quere mas lauro y la q̄ es mala o la bā de quitar pa poner otra buena o enterrila y a si pierdesē mucho tpo y los enteros no respōdē to das vezes y avn q̄ respōdātā to sō mejores q̄nto es la mejoría dī trōco Los arboles cuya fructa vañā el rocio como son los cerejos planten los al oñetex y a quē aprouche plātēlos al occidēte o cierq̄os assi mismo necesario q̄ na diēno de re pder los sitios q̄ son ppios pa cada cosa como dōde ay agua poner alamos fauēes y a q̄llos q̄ cō el bāz buē y crecē q̄ grāde florura es dexar perder aq̄llo de q̄ se puedē aprouchar cō buēa cōficiēcia Eade guardar q̄ en los arboles fruteros no ouer mā gallinas porq̄ binchen dī sus piojos a los arboles y dañan la fruta y avn desmedran el arbol.

¶ Capitulo. iij. dī las maneras de poner los arboles.

De opozar describe muchas formas de nacer o poner los arboles: mas de las la tres cōcio para los labrados res: que las otras dī nacer de su gana por

los montes y como nascē las yeruas en los campos de vna oculta simiente de la tierra o conmixtion de los elementos y o nacer de vna assilla o rāja como ha acen tescido en azebñenes y oliuas y otros arboles que tienen muy biual fuerça de prender y nascen mas las de ro para con tēplaciō de philosophos q̄ tēco dñisianos secretos y fuerça de la natura q̄ pa exercicio de labradores q̄ cōtinamente bā de recoger y obzar lo mas seguro. Digo q̄ todo arbol se puede plātā o de simiente y de sta son los baruados q̄ nascen lexos dī arbol dōde no alcā q̄ las rayzes o de baruado de los q̄ nascē de la rayz arrincādole o de ramo. Plātā de ramo es dī tres maneras o estaca cortada o ramo desgarrada o pua para enterir. De sto diremos posia delāte. De pto de labrador (y labrador llamo a q̄lquier psona q̄ enñēde en labrar al cāpo sea rey o roq̄) q̄ toda plāta segūte stifica la sagrada escriptura tiene fuerça pa nacer de si misma / vna es el miente dī la simiente / otras de ramo / otras dī ramo y simiente y toda planta que tiene simiente tiene fuerça en ella pa nacer mas muchas ay q̄ la tiene tā flaca y de tā poca fuerça y virtud q̄ los arboles q̄ de ella nascen son tardios en criarse. Salen desmedrados lles uan tarde y mal fructo y avn los mas de llos solen esteriles y q̄ pa ser buenos tienen necesidad de enterrir y trasponer y la planta que no lleua simiente nace de sus ramos o rayzes que la natura en cosa alguna ordinaria no es defectuosa y cada plantatiene en si misma su simiente de que se multiplica o de simiente o de ramo o rayzes y avn alas vezes en todo.

¶ Muchos de los arboles que lleuan su miente / y avn los mas tienen fuerça en las ramas para nacer de ellas y bazer se buenos arboles: otros no tienen virtud en las ramas que muy falso es aquello que vix o el Crescentino que todo arbol pēderia dī ramo: lo q̄ es imposible ē el pino y en el ciprés: e bños y otros muchos arboles q̄ a vnos dio Dios virtud en la rāja pa criar se: a otros solamēte ē la simiē

Las maneras de poner los arboles. 30. liij.

te: a otros en vno y en otro. Todo arbol q
no tiene simiente es por fuerza que nazca
o de algũ baruado o de ray o de algũ ramo
o estaca como los sauzes: otros ni en mas
fuerça en las ramass: y mas virtud para
nascer: mas tãbiẽ nascẽ de simiẽte: ver
dad es (como dicho he) los mas q sũ
simiẽte no respõde ni tal es como los
padres: y ayn assi mismo no me parece q
acertorel. Dize en dezir q ningun arbol
simiẽte era buẽ: no se halla en la grecia co
mo se an mas aca en España muchas ve
mos buenos de la simiẽte como nogales/
duraznos: almendros: y otros muchos.
Dize q pa ser buenos tienen necesidad de en
terirlos: si oitra mejo: es q cediera selo
q todo arbol enterito va muy mejo: fruta
mas no por esto dexa de ser buenos ayn q
no seã enteritos: qnto mas q seã opinion
de algunos arboles ay frutiferos q no se
pueden enterir: y son de buena fruta: y aũ
los tales no pueden nascer de rama si no de
simiẽte. En los arboles q tiene la simiẽte
temenuda: esta mas bieta la virtud y fuer
ça pa nascer en las ramass q no en la simiẽ
te como en las bigueras/olivas/vides: y
dad es q toda plãta q nascẽ de simiẽte es
mas luego vida q las q se cria de baruado
o rama: como vemos en los cabravigos
azabuchas: y pernetas: y en todas las
mõteses: las q se cria de la simiẽte que
las aues comen y ceba en el capõ. Todo ar
bol q nascẽ de simiẽte y ayn los q de si mis
mo nascẽ son fõmeros: y pa ser buenos
trãbõ gãse. Todo arbol que o de ramo o
baruado o pa se cria crece mas ayn: y
es de muy mejo: fruta: y muchas vezes
semp:ãdo simiẽte de buẽs arboles nascẽ
mõteses y mõiãteses: y poniẽdo ramas de
mõiãteses: al arbol es frutiferos: aya es la
preferencia de rama a simiẽtes. Los q me
jo: prieden de rama son los q tienen la ra
mas verdes: berinosos: lãla la corteza/
llenados de muy subidicia: no digolas ramas
verdes en el ser q esto es por fuerza: si no
en el aspecto o vista como la oliva: nogal
biguera: alamo blãco: q (como dixi) tiene
da corteza fresca: y lãla: no poũo q mas los

tales mejo: priede de rama vieja q tenga
muchos nudos: por q por alli echa y se ca
fana y verde: estos priede bi los flexibles
q otros: llamã vñice: y no otros: y guias
y estos q se acodan y pisan muchos los
q de rama no prieden los q tienen la corte
za muy broza: y q parecen los ramos es
cos como el pino: abeto: cipres: q ayn al
parecer q se acodan y sin virtud: verda des
q ayn en los tales priede algũos de rama
como el morã: arraybã mas las ramass
los tales bã de ser nucas de cinco o seys
añõs: lo qual en los que dicho he go no ha
ran nucas ni viejas.

Todo arbol q no se puede enterir o pua
o de escudete: no priede de rama: y por q
pa poner los arboles ocurre pmo la si
miẽte: dire pmo q los q se bã de poner
de simiẽte en q manera y rpo: mas esto au
so primero qõde bã de poner arboles: o
otra q lger cosa de simiẽte y ayn de q lger
manera q seca (si no es estaca muy alta) no
entren gallinas: q ca el mudo no ay cosa
tã dañosa al comãr a toda plãta p qña
assi el caruado como picando q de mas de
el narãjos q tenia en tielos por guardar
dos q estaũ: no me bãderado si no tres o
qrobie picados y õmedrados: y ayn ca
daõ me los amenaça: y determinen qn
qta en vn lugar tenerlo vno o lo otro: q
no es seguro si arçẽ futes õ goloso ni õve
ros: el ladrõ: mayõ me q ayn a los arbo
les bañan qndo grãdes su fruta como vi
re en el capitulo de arriba. Las simiẽtes
son de dos maneras: y mas cuẽcos otras
no: y cõ los cuẽcos põgo las nucas y rpo
da simiẽte q tiene casco duro. Otras no lo
son: qõ sũ pepitas o de otra manera como
de cipreses: o laureles. Las q sũ duras co
mo las pmeras es buẽ q las põga en sin
de otubre o hasta mediado nouiẽre: por
q la dureza de la corteza o casco se quebra
te y abra con el humõr del invierno. y qn
do aforman los calores de la prima vera
han ya echado algo de ray: y crecen biẽ
excepto si no son tierras o mafiadas mu
te frias y hũmidas que en las tales se pue
da q bien sembrar las tales simiẽtes: y es
g uij

de pasado el mes de deziembre basta por to
do enero y pte de bebezoro: mas toda via
lleua grãdissima ventaja lo q es algo tem
prano con tal q no salga de nẽpo. Mas
si son simientes menudas como son las pe
piras de mẽbrillos o de perales mãçãs
laureles cipreses y toda simiente fãca o
boca fuerça: a ouẽla sembrar por la pma
vera q бага ya calor q ayuda mucho a of
pertar y abitar las simientes: que si las fã
bra sen antes del invierno o la multitud de
agua y grandes frios las abogarian y
destruyrã de todo. Conto do q ouẽla es o
tierra muy callẽte o en rra podran las po
ner antes del invierno mas ba ofẽr tẽpra
no por q el ten si ser pudiere nascidas an
tes de los yelos o lo menos q el tẽ arrayga
das. Delas primeras pueden hazer oluta
ciga mas las tales que no quieren tanto
regalo mejor es q las pogan apartadas
cada vna por si: si las pusierẽ fãtas: ya
alomenos vn palmo de vna otra y vna
mano en bondo: mas las q son menudas
y fãcas como las segũdas: para bien ha
zer deuen y: en almáciga oigo: en era co
mo el colino o porrino o las otras bozali
gas: con q vayam sembradas muy ralas
En q lqer manera de simiente o sea cuescos
o pẽpas o nuezes: sea d arbol sano ni nue
uo ni remejo: sino que este en buena edad
allí mismo sea de mucha fruta y muy bu
na: y escogan la simiente entre buena la me
jor pẽada / sana / si se mofra cocofani
azeda si no biẽ madura y cogida en bues
na sazõ. Mas muchos vñ n sembrar por si
el fruto entero cõ su simiente: oigola mãça
nao pera o membrillo: y no creco q yerran
en ello: mas esto es fãcido el fruto d buẽ sa
bo: olozoso: dulce: como los peros mem
brillos: q la simiente ay n temã allí d la bon
dad d el fruto mas pfecion q en las q son si
mientes azedas como narãjas olimes: pa
q nãzcan naranjos o limones: saldã muy
mas azedos los frutos q si fuerã por si la
simiente: por q claro es q mas se cõseruara
en su fẽr q quier cosa cãtãdo cõ qn la con
serua: pues como la cascara ala nuez / allí
cõserua aqũta pulpa de los mẽbrillos sufi

miẽte. Esto de sembrar asã nolo digo pa
en las frutas q tuen pulpa y cuesco de ba
xo como los duraznos: guindos: cerezo s
ay n q tãbiẽ los duraznos y melocotones
y alueribigos y otros sus semeãres: pĩẽ
so q ganarã bõdad sembrãdo el cuesco cõ
su pulpa. Pues auida la simiente (si la bã
d sembrar por si tal qual be dicho) allanen
bien vna era o dos segũ fuerẽ la quãtidad
mullendo bien la tierra / limpiãdola de ro
das piedras y yeruas y fuzie dade: es me
jor que sea en tierra q no se ya la brado
jamãs: porque este mas fãcil para que
endatal q lqer simiente pĩede mejor y cresce
mas ay nã: si talno se puede auer: sea tie
rra muy bolgada: sea allí mismo suelta y
muy escercolada cõ escircol vicio y podri
do: y qndo pudiere ser mezclado y encoz
porado con la tierra: sea la era larga y an
gosta por q dẽc fuera sin bollar la puedan
poner la simiente cubrãla: escardarla y li
piar los arbolezicos. Otros ponen estas
simientes en tiẽllo: o lo qigo en lo vno en
tiendã en lo otro: q no ay otra diferencia si
no ser grandes o pequeñas: era es: verdad
es q los q se ponẽ en el suelo de mas de la
mejoria de tener mas tierra nascen y cre
cẽ mejor: por q ay mas calor en el suelo en
el invierno q en los tiẽllos. Pues adereça
da y mollida biẽ la tierra: poga la simien
te muy por ozdẽ: cõ vn hãncro eienãle
la tierra encima muy delicadamente quã
todos o tres dedos en alto. Es mejor po
ner estas simientes en creciente q en men
guate como dicho tengo en otras ptes y
dire adelãte: q por ser pẽpro tã prouecho
sole repito muchas vezes: sea en via callẽ
te q no haga frio: y si fuere tpo q este apare
jado a llouer no lo rieguẽ antes q llueua
q muchas mas ayuda a abrir la pluuia q el
agua de fuentes o pozos: y si talno la ay
uerto es mejor y si viere de ser de pozõ
sea rezien sacada: por q esta callente. Rie
guenla era cõ muchõ oticno: mo vaya el
agua de furia q amõtona la tierra y arria
y descubre la simiente: es benle vnar ed en
cima por los paxaros q lo picã y cãcaruã.
Asi las tales arbolezicos naciẽrẽ espẽdõs

Las maneras de poner los arboles. §o. liij.

ent efaçan los: porq̃ mejor crezcan: y si ba
ze grandes soles: cubrálos las siellas cō
algan sombrazo: y ala noche y mañana es
ten descubierto: y en el invierno cubran
los de noche: y estendese baraçados de
día: si el día no fuere muy desabudo de y
los frios. Muchos ay q̃ penē la tales si
miētes alla por el estio: dixiēdo q̃ el regar
mucho y grandes calores las hazen mas
ayna brotar. Verdad es q̃ no mego q̃ entō
ces pueden tambien nacer: mas grande
ventaja tienen las q̃ en la p̃ma vera se sem
brarō: q̃ allende ayudarles mas el tiem
po por ser mas biuo estará mas crecidas
y becbas p̃a sufrir los frios del invierno:
q̃mo mas q̃ aquel grāde sol de estio masa
yuda a recoger el caldar y quemar la ta
les simientes que a brotarlo vno es a cer
camiēto: lo otro natural: y quiē no vera ser
muy mejor sembrar el arbol de su simiēte
q̃ndo el q̃re brotar: que q̃ndo se le quiere
caer la bosa: q̃ lo mismo que obra el tiem
po en el arbol: obra en la simiente. Repar
tio vnos los tpos: y nos para poner: otros
para coger: otros p̃a labrar: y todos pa
bien hazer: la p̃ma vera: como dixē. Le
o p̃brarlo es vn tiēpo bueno no esteril: muy
aparejado para producir qualcsquier sp̃a
tas: porque es caliente y humido: y el fue
lo ba de estar bueno y foso: y y tal ha de es
tar para sembrar toda simiente: el estio es
callēte y seco: y el otoño frio y seco: y el in
vierno frio y humido: y por esto estas tres
temporadas no son tales como la prima
vera para producir las plantas: si no las
ayudan cō algo dō que tiene la prima ve
ra: que es calor y humor: que en el inui
erno las abnigien: y en el estio les da b̃ta
agua: mas toda via lleualo natural gran
de ventaja y con razō: que lo vno baze lo
vno: y lo otro va por industria de los bō
bres al proposito. P̃des desque esten ya
crecidos algū poco estos arboles: porq̃
naciēdo de simiente: ponganles sus rodi
gones pequeños: y por que vayan dēre
chos: y entre los q̃naciēre por b̃ta
por que crezca en alto. P̃des que toda pla
ta que es mueta tiene necesidad d̃ crecer

en alto basta que este tal que no la alcancē
bestias a roer el cogollo: y lo que quieren
que crezca en alto b̃nle de quitar las ra
mas baras con tal que siemp̃re le queden
no menos d̃ dos o tres cogollos: por que
si vno se clare o lo royeren no se pierda el
todo: y ay a las y exale q̃tan aquel por
dōde mejor brotara. Allí mismo las que
han de parrar y embarnecer desp̃ten las
de lo alto y allí rebaran en ramas y cues
po. T̃bien se criā los arboles muy altos
si son puestos bien juntos: y hazen se mas
parrados y estlenden mas las ramas por
los lados estādo apartados por effor: vea
el señor de qual mas se agrada: o q̃es lo q̃
mas conviene a sus arboles y heredad.

Asi mismo toda planta mueta agora es
te en almaga o no tiene necesidad que
le mullan muchas vezes la tierra que este
fosa y bueca y blanda: y por que arriba vi
re que la era para poner las simientes de
los arboles auia de ser bien estercolada:
y algūos ay aquí el estercol de vacas
tratando cada vna por si: o irea qual es
prouecho: y a qual contrario. Basto
no a dezir en el poner de estas semillas que
las grandes se ponen mejor: antes de los
grandes frios del invierno: excepto si no
fuesen tierras en demasia hūidas y frias
Mas en lo de las menudas mi parecer
es que sean puestas desp̃s de los gran
des frios d̃l invierno: que es ya por debre
ro y marzo: si no fueren lugares muy ca
lentes: y ay en los contrarios algu
nas vezes suceda biē: en las mas cosas se
ba de poner por ob̃talo mas seguro: si no
queremos arrepentirnos muchas vezes
p̃esto quanto al poner los arboles en ge
neral de su simiente: del trasponer de los
radela se oir: esto es quanto en los que
se ponen de simiēte. Los arboles que na
cen de simiente para q̃ llenen mas ayna
o los entrecan en otros: o otros en ellos: y
porq̃ muchas vezes aconiesce que se criā
arboles en tielos como son naranjos: y
otros d̃ muchas maneras: y algunos de
ellos son de tal naturaleza que por no po
der estender la prax se les rebuelue en

inuierno sea temprana por en fin de Ene-
ro y algo de bebrero. Esto digo en las tie-
rras calientes: y si son tierras frias y quie-
ren plantar antes del inuierno: sea tempra-
no: por que antes que entren los grandes
frios este reforsada la planta: y si fuere de
pues del inuierno sea algo tarde que sean
ya passados los grandes frios de enero y
bebrero. Las plantas que se cortan de
ramo si son por la prima vera: corten las
quando comienzan a bucharle vn poqui-
to las yemas: o muy poco antes: y si se ha-
de poner antes del inuierno: corten las en
acabandose de despojar de la hoja o poco
tiempo despues: con tal que estē curadas
las ramas: porque en el vn tiempo ha re-
cobrado algo de virtud y substancia: y en
el otro no la ha perdido del todo: por que
en inuierno con los grandes frios jamas
de la virtud del arbol se recose alas rayzes
mas este auiso es general que toda pua/
para enrrir/ todo ramo para poner: y to-
do arbol para trasponer/ se corte en men-
guante de dia: y si ser pudiere creciente o
luna/ y los traspongan planten y enrrirā
en creciente. Corten los ramos de ar-
bol que este fano que no sea enfermo ni de
malaf. uia de sinedrada ni cocofa. Sea de
arbol ni muy viejo ni muy nueuo que sea
bien becho/ crecido/ y sea arbol asama-
do de buena fruta mucha y continua. Sea
el ramo geltil de buē go: do: no roñoso/
tēga yemas barbas por donde lāce buēos
pinpollos. Del gordo no se puede dar re-
gla cierta: por que o vnos arboles quiere
mas go: do que de otros: mas el medio es
como de asil de aca don poco mas o me-
nos: sea de la mejor parte del arbol. Vnos
alabā la mitad digoo el medio del arbol/
no del medio entre las ramas/ si no del me-
dio alto. Theophrasto dize que son muy
mejores: ca: digo pa prender mas seguros/
los que son del pie del arbol por tener co-
mo vna propinquidad de parentesco o se-
mejança de rayzes/ y que los q fueren de
asiel prenderan mas ay na. Sea de la par-
te oriental del arbol que son muy mejores.
Cortados en menguante de dia y en cre-

ciente de luna por la ventaja grande que
tienen los que en creciente se ponen a los
de menguante como la luna segun pare-
ce por Ptolomeo/ sea muy humida: quā-
do cresce crescen todas las humidades: y
quando es menguante reuiene y descrece
todo humor: assi la sangre humana las mu-
geres: como las rīas y cabellos: y la mar
segun el curso de la luna cresce y mengua:
y las niñetas de los ojos de algunos gas-
tos. Bien prouado lo tienen los que cor-
tan maderā qē esperan ala menguante ma-
yormente de dia: y por el conssiguiente en
nuestro caso. Mas ay n que es bien plan-
tar en creciente/ guarden de plantar en
plenilunio que es quando la luna es llena
por que los arboles que entonce se plantā
crian muchos gusanos/ y bormigas/ y
carcoma entre el trōco y la corteza: y esto
es general en los arboles qē entonce seplā-
tan como en los que se cortan para made-
ra como dize el libro llamado Ortus sani-
tatis cap. tercero. Entre el cortar y po-
ner ay a el menos tiempo que ser pudiere.
Quādo los cortaren ni baga frio ni viena
ni grāde calor: y lo mismo sea al poner
y al ponerlo baga grāde sol. y antes que
los corten baganles vna señal de verme-
llon o de otra qualquiera cosa/ por que se-
pa el ayre en que estaua: digo q lo q estaua
antes de cortado bazia el ciēso/ bazia el
cierpo lo pōgā: y lo que bazia medio dia:
vay a como estaua. Esto se guarde en to-
da plāta que se pusiere o traspusiere/ por
que de otra manera baze se muy de mal
poniendolo que estaua vsado al sol bazia
el frio: y lo que estaua vsado al frio/ poniē-
do to bazia el sol. Esto es en las plantas q
quedan sobre tierra/ que las que de todo
quedan cubiertas no les baze daño.
Si fuere planta muy delicada a quien
son contrarios mucho los yelos/ basta q
este algo crecida ponganle en las yemas
vnos castutos o cañal argos/ sanos o vn
cabo como de dal de muger/ y asile defē-
deran de los yelos: que quasi los mas de
los arboles por las yemas o cogellos se
que man: y enlādo ellas cubiertas todo el

tronco esta seguro: El poner de los bar-
uados es de poca ciencia por q̄ ellos van
ya p̄cios de si mismos: y por esso al presẽ
te no digo al sino que los saquen en men-
guante de dia y cresciẽte de luna: y con
las mas rayzes que ser pudiere: que va-
yan sanas y no retorcidas ni quebradas:
y las que tales estuieren corten se las q̄
mas daño hazen que pro: lleuen cõsigo al-
gũa tierra abuelta de las barajas: aya
entre el arrancar y poner el menos tiẽ-
po y espacio que ser pudiere: y si muy le-
jos ha de yr: embucluan las rayzes en al-
gũ paño algo hũido: y asino se les caera
la tierra ni se ventearan. Al tiempo del po-
ner asienten los ni mas ni menos de co-
mo estauan antes: vayan quãto mas bon-
dos pudieren: y miren que al poner ningu-
na baraja quede tuerta ni rebuelta con o-
tros: ni retorcida sino derecha: y por que d̄
las tales se crian las rayzes d̄rechas que
son mas provechosas al arbol: y asiente
las vna a vna con la mano: y pisen y apri-
eten mucho la tierra junto al tronco y ray-
zes: y lo que queda acodado por baxo y
lo de encima quede bueco y mollido.

Si ay algũ arbol p̄ciado y del no pue-
den auer baruado: pueden en qualquier
ramo bazer nascer barajas y rayzes por
alto q̄ este desta manera. Tomen vn cana-
stillo y abranle por la parte baxa y metan
por el aquel ramo que ha de baruar: y atẽ-
le bien en aquel lugar que hã de nascer las
rayzes y vaya el ramo bien por medio y
buechante de tierra y rieguẽle de tal mane-
ra que continuo tenga humo: y p̄de de vno
a dos años que tenga ya benitas rayzes
cortales con grandetiento con vna sierra
junto por aquel canastillo por la parte ba-
xa y lleuenle con su tierra juntamente: y
ponganle donde ha de estar que ciertamẽ-
te prendera si no es por mal recaudo. Os-
tros ponen tiesto de barro mas no es tal
como el canastillo: porque aquel pueden
le enterrar juntamente con el baruado: y
podrã: el tiesto ban le de quitar al poner
y esto no es tan bueno: pues si con elle pu-
siesen no dexaria entrar humo: al pie: o

salir lo de masiado ni crescer las rayzes.

En el tiẽpo de poner los baruados es el
mejor antes del invierno que es por otu-
bre o nouembre: excepto si no fuesen tie-
rras demasiadamente frias o buniadas: y
en esto siga la cõdiciõ de las otras posturas.

Los que de ramo prenden son de dos
maneras y a vn de tres: los ramos digo:
aquino hablo de la pua para enterir que
asimismo se puede vezir esta ser ramo aũ
que sea chico: mas adelante se dira: mas
digo que las ramas para poner son desta
manera. Enas que cortan y las aguzã pa-
ra meter las cõ mas q̄or las tales quieren
tener buen gozdo: y ser derechos pa q̄ no
se les haga tanto de mal el golpear y en-
tre derechos. Estas tales para que vaya biẽ
venen las bazer primero: el agujero con
vna estaca para que mas sin pena entre:
y no se le bara tanto de mal: y despues p̄-
gan la propia que ha de estar: mas mi pa-
recer es que para q̄ todo arbol vaya biẽ
puesto y asentado y sera mas seguro: y no
recibirã tãto daño maceado le sera muy
mejor bazerle su hoyo: y ponerle muy biẽ
y aprietele mucho latira por la parte baxa
Deopbra: oize q̄ los sarmientos p̄dẽ (co-
mo arriba dixẽ) cõ vn estaca y los meten
cõ vn maço: mas a vn q̄ prendan las tales
posturas son de poco valor y fruto: pues
asies aca no se ha de mirar como prende
solamẽte si no como sea mejor: biẽ p̄de
el puesto con maço y estaca: mas grandis-
sima differencia ay de los tales a los que
van biẽ asentados en sus hoyos no ator-
mentados del maço. No digo yo aqui d̄
algunos arboles que son de tan poco pre-
cio o son tan biniños en acicõ q̄ como que-
ra que los pongan prenden muy bien: y si
los tales pusiesen en hoyos: bien que se-
rã mejores: mas serã mayor la costa o
gasto q̄ la renta: y en todas las cosas han
de mirar que la rãta que se seca y fruto sea
mas que la costa que la beredad que esto
no baze: deue la con tiempo de samparar
el señor: q̄ seria trabajar y no medrar: esto
digo para los que quieren provecho del
campo: q̄ los que solamente andan por el

Del tiempo de pener los arboles. fo. lv.

deleyte/gasten quanto quisiere/ q̄ ellos no andan r̄to por el prouecho qūto por el plazer: pues al proposito.

¶ Los arboles que son poco pto/ si piē den muy bien de maço y estaca como sauzes alamos/ demastado serian poner los oboro sino fuesen baruados. Pones los q̄ asise ban de poner en boro: es bueno q̄ en lo boro tenga algū codo en que asiese por que del tal salen muy mejor las rayes: y si fuere madera verguza/ doblenla yn poco que la bagan fazer pie: y si fuere madera rezia/ o estaca gorda/ porque el poblar le baria perjuizio. Dize el Crescé. que le bicada yn poco por lo boro: y por alli chupara y auera barta substancia a f̄lo qual no baria tambien quedando en terra: mas esto no lo tengo yo por bueno: q̄ por mejor auria q̄ uiesse la estaca agudada a tres esquinas q̄ no bendida ni meter alli la piedra dentro. Algūos r̄ en macho/ a que flo de donde han de salir las rayes/ mas a mi pareçer como dix̄e arriba d̄los ar mientos/ engañan ser por que ya a quello ya corrompido y lisiado/ y mas proprio: q̄ lo a podrirse que no a echar nuevas rayes. Otros bazē algo mejor que le picā cō yn cuchillo la corteza diez o. poze. ves q̄ no pasen d̄la corteza: por q̄ como en las vides sale y brota algū sarmiento por bōde ba sido algo berida: d̄sta manera hecha el arbol algūas baruajas: mas esto d̄go q̄ sea en lo q̄ ba de estar so tierra y en lo mas bōdo. y ayn dize el Crescé. q̄ ayn q̄ no se ay a d̄bincar/ si no poner a mano en boro/ vaya algo aguda sin que lleguen al coraçon o tuetano. ¶ La otra manera de poner de ramo se parte en dos: la yaa es desgarrada o el arbol tirando que saq̄on figo yn pedaçon del mismo tr̄co cō su corteza como pie con que asiente en el boro y estas son mejores que estacas: de rasgar las llaman rasgalias. Las otras llaman de vñ: lo qual es como en las oliuas que junto con el pie o en el mismo pie le nascē vnos pimpolitos que bazē vnos pecicos redondos como fudos/ o propriamēte como pie o bala de piar: y si a estos tales en

qualquier arbol que fuere se les puede llegar la tierra pa q̄ en aq̄i asiento eche bar nas: es excellentissima cosa pa poner mas si no se puede bazer: adescē los todavia basta que tengan buengorzo: al tiempo del poner corten los cō todo su pie y algo mas: y pongan lo donde ban de estar/ q̄ si no es por negligencia prenderan bien: y sebaran muy buenos. ¶ Del alor de estas estacas o posturas/ es que si es en lugares donde roca/ vaya tan alto que ga mado ninguno no pueda alcanzar los cogel los: mas si es en lugar seguro lo mejor es que no salga de palmo arriba d̄l suelo: porque toda planta donde mas nasce junta con el suelo mas gentū se baze y mejor lo que ha de llevar so tierra es lo mas que ser pudiere/ excepto si no fuesse en tierra muy humida. Qualquiera destas posturas lles ue vna o dos hozquillas y si tienen cogel los o yemas vayan muy sanos y sin h̄lō. ¶ Ayn ay otra manera de poner que se llama de picra/ y esta no conuiene a todos los arboles: es quando ay en vn arbol dos o tres o mas pies y quiere entre sacarlos y en estos tales deuen desmochar las rayes/ mas y dexar le las mas hozquillas q̄ ser pudire y arrincar los con las mas rayes que fuere possible: y al poner guardē todas las reglas que se ban dicho y dirā segun que mas a cada vno competiere d̄sta manera se pueden tra/ poner grādes arboles/ mas como he dicho no en toda naciō/ excepto en aquellos que son de naturaleza humidos como oliuas/ naranjos que todo arbol que es seco/ no quiere ponerse si no de planta pequena/ o rama vieja que sea estaca. Estos tales quieren las boras muy grandes y ser muy mas bon dos so tierra que antes estauan. ¶ En estos se ba de guardar assi mismo el tiempo para plantar/ como en los otros que sea algo caliente mas no seco/ y si fuere fresco/ no sea friō ni muy h̄lō: es bueno el abrego para poner arboles y guardēse d̄l tierço como dize Theophras. De quatro vñes principales que ay. El selano es calientey seco d̄ ppriedad d̄l fuego. El abrego

caliente y humido como es el elemento de
ayre. El gallego frio y humido, y respon-
de al agua. El tierco frio y seco de propie-
dad de la tierra. Toda planta que de si
miente o de si misma nasce sea en qualqer
manera es cierto que no puede echar las
rayes muy en budo: y por esto vemos q
las mas de las momefes porque son de si
miente y no traspuetas: no llegan a per-
fecta maduracion su fruto: por tener las
rayes someras y no tener budo: coque
al esto puedan sostener y gouernar su fru-
to: excepto algunas cuya naturaleza cre-
cer sus rayes sobre la baze de la tierra co-
mo las enjinas: y por esto vemos que en
estas vn pequeño ayre otruca mas que
en otros arboles grandissimo vieto. Ver-
dad es que mucho ayda a coger viento
tener estos arboles siempre budo. Pues
tornando al proposito. Todo arbol q
nasce de simiente y a vñlos que por si nase-
cen por ser someros tienen necesidad de
trasponer: y a vñ a los mas de los q son
puetos a manos es baze grande pro: y
parece que se buelgan con tal mudança y
con razón: que de la tierra esquilma-
da y van a otra fresca: nueva o belgada: de
xanlo notal y vñ a mçlo que en el quer
poner o trasponer si epi ban de llevar al-
guna mejora de mala tierra a buena: de
buena a mejor: y nñes por el contrario: mas
el arbol q muchas vezes se traspone me-
dra poco: y basta le ser vna vez bien tras-
puesto: mas mientra mas vezes se traspo-
ne mas mejora la fruta. El tiempo q seña-
le para poner este mñis es para traspo-
ner: y primero viere de los boyos para los
arboles.

Ca. vi. de como ha de bazer los boyos
para poner y trasponer en que tiempos.

En esto de los boyos (digo el
tiempo en que se deuen bazer)
son con cordes y discordes los
agricultores: vnos con otros
concuernan en decir que si es
tierra rezia: fuerte: seca o humida: se baga
los boyos barto dias antes: y Lohi. di-
ze que sea antes yn año: son vñ cordes. en

las tierras que son flojas y flacas: en qua-
to tiempo antese ay de bazer vños vi-
zen que se baga dias antes: otros que no
finjo en el tiempo del plantar: mas la ve-
dades (segun ya es visto por experiēcia)
que es muy mejor q es en dias de budo:
por que en las mas de las tierras la sobre
baze la mejor: tiene mas rez: esta asole-
ada: comida del sol y del ayre: y a vñ los q
bien saben en poner qualquier planta que
sea al cubrir: sñio colas rayes no le echa
de la tierra del boyo fino: la que esta fue-
ra. Pues si esta vñ a tiene la sobre baze:
lo mismo torna el boyo que estuuiere: vi-
as antes becho: si es tierra buda: asole-
arse ha: si seca beuera agua. Al flaca asile
mñis barto rez como de budo: y en las
tierras q son asile flacas mñis por mñis si es
tierra fríasca: bueno echarle vn poco de
estierco para que pudra alli y de substā-
cia a la tierra: o bñchā las de paga o fero-
sas: y de budo para q ue el agua encor-
pore la cria: o estierco a la tierra si no
ha podido bazer los boyos vn año antes
sea al mñis vños mñes antes que ponga
el arbol y quem en los boyos lo que vi-
ere tengo: y si estuuiere seca la tierra: vein
co o se y dias antes que ay de poner el
arbol bñchan la boy de agua y en an-
do la bien em beuido: roñe la bñ a mollir
porque mejor aliente bago el arbol: y vi-
ze Lohi. (ya mñi parece con razón) que la
planta que asile: pusiere en tales boyos
piendera mejor y creciera mas ay na: ver-
dad es que a vñ que los boyos estan rezie
bechos no dectaran de piender: mas que
no verā las ventajas que los vños tienen
alos otros en labondad: y a vñ mas q en
vñ dia poñan mas plantas q en vñ o
tros: no ocupando semas de poner y co-
brir solamente: y asile no se passara la sazon
buena para las plantas. Item sean los
boyos muy bondos: muy anchos. Lohi.
dize que son buenos angostos de boca y
muy anchos de suelo a bechura de maza
mora o siloma: y o digo que sean las bo-
cas anchas: y si fueren tierra seca o cerros
sean los boyos mas bondos que en los

De la manera de plantar los arboles. Jo. lvi.

llanos o tierras buimidas. Todo lo que se
dixio en hazer los boyos o las viñas apro
uechara para los arboles. y lo q̄ aqui he
dicho allí mismo para las viñas: e ceptio
que para los arboles por ser mayores es
menester q̄ sea al boyo mas ancho y bon
do: y mire cada vno que arboles ha de po
ner. y segun es cada vno tal le baga subos
yo alientos si fuere tierra muy floxa o are
nosa e chen le abueltas vnas espueñas o
tierra gruella. o cieno verio: es buena pa
ra que se encozpoze todo aquel tiempo q̄
los boyos estan bechos vno con otro: y
dara mucha substancia a la tierra. y si es
barro o argilla echarle vnas espueñas o
arena: y o otra buena tierra. y siempre re
tre que los boyos al tiempo de poner las
plantas: digo to mar las acalar y molliar.
Capitulo. vij. de la manera que se ha
de plantar los arboles.



Des que començasse a dezir o
los boyos. aq̄ia començado a
dezir como se auian de traspo
ner los arboles gr̄ades. y pus
o en las y a los boyos bechos
v̄go los a platar: estos por auer menes
ter mucho humo: quier ser puestos e fin
del orosio. desmochelos en menguante.
y dexelos estar allí algunos dias por q̄ su
eld e forni que algo las cortadoras y d
re les qūatas mas hozquillas pudierē: por
q̄ enre ellas brotan mejor: avn q̄ algunos
delloz (avn que no lleuen hozquillas) bro
tan bien como los cidros. o alamos. bla
cos. y oliuas: mas cō las hozquillas bro
tan mejor. y son mas seguros: lleuentalas
mas rayzes que ser pudiere. y pōgan los
en los boyos bien bondos. y para q̄ sean
mas seguros. y mas perfectos banlos o
arrincar en la menguante del dia. que es
ala tarde. y traspongā los en la cresçiente
del dia. que es ala mañana. y cresçientes
limas. y echenles estiercol muy podrido y
muy meçlado con tierra a las rayzes. y
rieguen los lo que bastare. y quando pusi
eren algun arbol desta manera. gr̄ande o
go: o pie. o grande estaca. o pierna: sote
ren las dos partes y quēde vna encima.

y nunca cubran menos de la mitad. que sea
alomenos tanto lo que esta debaxo de tie
rra como lo que esta encima: por que toda
planta mientra mas fuerça lleua de baxo
lança mejor a m̄a. bue mas. va mas fru
to y mejor. y construa se mas tiepo: y to
ta de dezir p̄m̄ero. pr̄ude mucho me
jor. y padire que fino es en lugar donde
aya peligro de caer. que todo arbol q̄nto
menos queda sobre el suelo. al poner. tan
to pr̄de mejor. y cresce mas presto. y feha
ze mas perfecto. Si es planta pequena. ha la
que trasponen no ponen de nueuo. y quē le
todo lo seco o roñoso lo o mas fiado: y dexē
la en tres o quatro cogollos: porque si al
guno se clare. o lo ro. y crecen no se pierda o
todo quedado le mas por do brote. y avn
de lo que les nasciere en los dos años. pr̄
m̄eros no les deuen quitar nada. y por que
muchas vezes los malos pimpollos arre
mēte. y crescen mas que los q̄ son buēos
y engañan se quitando los mejores. y dexā
de los que no son tales: por esso no les qui
ren nada. dō que nasciere en los primeros
dos años. excepto si no nasciese en tal lu
gar. o tan desmochado que claramente se
viere ser malo. y antes baxiar que aproue
char. Dize en el libro p̄m̄ero hablando
en la sementera de los panes que siempre
(si fuese posible) auia de ser en cresçiente
lo mismo digo en sembrar de simiente los
arboles. y avn cō poner los de qualquier
otra manera. y avn en principio o cresçien
te mayor. mēte en los q̄ se ponē o o simiente.
o de ramo. cō que el ramo o estaca se co
ze en menguante. o dia. que avn que en los
baruados es t̄bien esto muy prouecho:
so. no es tan necessario. y digo o la cres
cente: por q̄ la l̄a quando cresce a yuda a bē
chir de substancia y virtud a todas las plan
tas. y quando mengua las vazia. y en cu
ga. y por esso los que son expertos en co
zar madera aguardā las menguantes de lu
na. y dia. porque entonce los arboles no
tienen t̄to humo: como en las cresçientes.
y por esso han de plantar en cresçiente ma
yormente de dia. auendo corado los ra
mos en menguante de dia. son mas sanos.

Co. li. vj.
capi. iij.
Ec. l. iij.
canfarū.
Palad.
Ec. li. iij.
c. ix. l. iij.
ca. xij. l.
iij. c. xvij.
l. viii. ca.
viii.
Ec. li. iij.
ca. iij.
Plini. li.
xv.
capi. xij.
Apo. Jo.
anno. x.

las que son cortadas en mequate de via.
todo arbol pequeño q pone agora sea bar
uado o no si le ponen en tiempo en ruto y
vias de fol y calleres sea sobre tarde: por
que el fresco de la noche le ayudara mu
cho y ayn tengale cubierto algúos dias
basta q penda y se arraygue lo q lle ayu
dara no solamente contra soles y calor
mas ayn contra los bieleos si los biziere
mas si es tpo báido y dias finblados en q
quier hora si dia los pueden poner sin de
fensio de sombra y quando cortaren los
ramos para poner o arrincar los barua
dos mi este elados mociados. Al pover
qualquier planta vaya muy bien asenta
da có la mano las rayzes bié espazjadas
y cada vna en su lugar que ni vaya re
torecida ni juntas vnas con otras: y si to
co el pie de la mata pongan qtro o cinco pies
dras a tres y quatro o cinco libras y al
gúas guijas menudas por que en el esto
nien en consualidad frescas las rayzes
y ayn baze que los arboles no broten fá
 presto y así no se yelan tanto como oye
Paladio hablando de los almendros y
el oye que pongan guijas que son me
jores y tiené por su frialdad mas buni
das y frescas las rayzes y por que oye q las
pusiessen junto no sea tanto que no dex
espacio luego pa q echen rayzes y ayn
puestas no mas cerca de vna mano y no
mas lejos de apalmo. Los mas de los ar
boles tienen esta naturaleza que procura
echar las rayzes en la sobrebaz de la tierra
y esto es muy dañoso: mayormente en los
tiempos secos y calleres y ayn en los muy
frios que lo vno como estan en la baz de la
tierra seca falta los bumoz: y así se seca
la fructa y ayn los arboles barias vezes
y el otro en invierno tambien se yelan las
rayzes si estan descubiertas y ayn es ver
dad que todo arbol mientras menos búo
tiene mas presto brota y mas presto le q
má los yelos oigo seyendo de vna casta
todos. Esto se puede remediar si quando
los ponen no les bincier de todas las bo
ras de tierra sino que qden en la mud
por q echen las rayzes en lo baxo y poco

a pocos los cubran oigo que en dos o tres
años a caben bincir la boyra y cada vn
año los escanen y los corten las banyas
soteras que echan en la sobrebaz de la tie
rra y esto sea en tpo no frios: y en esto miré
lo q dixé de escavar y de banyar las vides
y joño a dezir q a ninguna pláta nueva se
amónten la tierra al pie que le baze mu
cho baño q llaman có esto las rayzes ar
riba si no dexé llanala tierra q yrrá los
quesus vides y arboles acogobran a al
tos que baze en vn monton de tierra al pie
muy alto: có que prouocan en el tronco
que esta sobre tierra se baga rayzes y có
esto suben las rayzes alto alto: y pierde
se las que estan bondas de tierra que si las
que mantienen la planta: estos van mucho
en vides y oliuas y có esto las echa a pe
der y palle en las q la tienen pa por vfo
y guardése de bazer tal cosa en las q pue
re de nuevo. Escavar es bien pa que brea
agua y se enjuguen las baruauelas so
mbras: acogobmar no mas de quanto se
y gual la tierra y quede lla: excepto en
algunos arboles que se suelen clar por el
pie y es bien que los descienan como so
los narájos y todos los arboles de aque
lla casta. Y por oye q todo arbol miérame
nos bumoz tiene brota mas presto y dirá
algúos que lo cótrario se ve que los arbo
les y parras de casa mas presto brotan q
los de fuera q están en el campo y estos so
mas regalados y mas vezes regalados q
los de el cpo: allende de esto muy mas pre
sto brotán los arboles q están en los valles
que los que están en llanos o cerros: pues
claro es q los valles abúdan mas de bu
moz que los altos y por esto auie de bro
tar mas tarde y quanto en aquello duran
la verdad: mas creo yo que si los de casa o
los de los valles brotan mas tempranos
no es por la abundancia de bumoz si no
por estar amparados y defendidos de los
ayres y vientos: mayormente del cierpo
que este es el que aprieta las yemas de los
arboles y no las vera tan presto brotar.
Otras razones pudiera dezir: mas por no
detener me las callo al presente. En quan

to pudieren desde cualquier guiso el árbol q
para derecho de pie: porque sera mas sa
nos mas hermoso y no menos frutifero: y
no ocupara tanto campo: y al poner de ca
da planta pisen y aprieten mucho la tierra
con las rayzes y tronco por lo bajo: y lo
ako del hoyo quede mollido porque pue
da beuer agua.

Orden de los arboles.

En toda manera de arboles des
ue y puesto cada linaje por si y
por orden porque allende de ser
mas gentiles (porque toda cosa ordena
da agrada mas que lo que esta confuso) se
ran mas prouechosos: que si vn linaje es
distinto por si. Labrar le bá mejor: en sus
tiempos regarle han quando raniere ne
cessidad. No regar otros aqui en el agua
haze emonce daño: o no tienen en aquel
tiempo necesidad de ella: y estando juntos
guardar los han mejor al tiempo de su fru
ta que si estan uen reparridos vno aca o
tro aculla. Y siem a pocos arboles es p
uechoso estar juntos con otros de diuers
os linajes: mayormente si son contrari
os: de mal olor. A la vid es enemiga el
laurel: y el laurel a no a todos los arboles
y plantar es dañoso el nogal: mayor me
re a los que les alejan a su sombra. Por
ello conuene que como en los pueblos
bien regidos: estan reparridos los offic
os: que en vn cabo estan los mercaderes
en otros los plateros: los liberos por si
en otro calle los herreros: en otro lugar
estan los zapateros: y aui en lo mejor: y
mas principal del pueblo estan los offic
os simples: gentiles y graciosos: que los
officios viles: suzios y de mal olor han
de estar muy apartados: que con su mal
olor y suziedad no dañen como son pelan
cheros: y condoreas: y otros semejantes
y aui los que no son de vna ley: no han
de estar juntos que lo bien no se dañe de lo
malo: que en vn cabo y en lo mejor bien
los cristianos: en otros los moros: en o
tros los judios. Benditos sea vno nuestro

señor: que quito ya en España esta diuisi
on por mano de Dios: que procuro la uni
uersal comunicacion de los moros en estos
reynos de Castilla: y con este mismo zelo
de traer todas las ouejas al corral de chri
sto: se dispuso con grande peligro a pas
sarla mar: y tomar millagrosamente la cib
dad de Oran: por donde se ha abierto la
puerta a que los catholicos ereyes de Es
paña pasen a conquistar todas las tier
ras de moros y de otros infieles: y plega
a vnos por su misericordia (que como se
quinto en Castilla) de quitar esta diuisi
on en todo el mundo: y sea hecho vn ganado
y vn ouil como el otro: y a el diablo no
goze de tanta presa como lleua de la mas
por parte del mundo lleuando tanta mul
titud de animas sin cuento ni numero de
moros y judios. Pues tomado al pro
posito quanta excellencia parezca: y
ventaja: y quãto mas nombre tenga vna
cibdad bien repartida y concertada: mas
que otra que no lo este vn ciego lo vera.
Asi es pues en las arboledas que mucha
semejanza tiene vna buerta bien reparti
da a la cibdad bien concertada: que mu
cho mas fructifica y si ego segun dize Gra
tron. Pues aparten los arboles chiqui
quitos de los grandes que los asombra
abogan: y definen drán mucho: y si son tier
ras que se suele betar pongan los arboles
mayores hacia aquellos vientos: con q
se suelen estar en aquellas tierras: porque
los bagan amparo y defensa: mayor men
te contra el cierpo que este es que mas
quemara arboles: y assi estaran abaga
dos: y para esto son buenos arboles que
no sean de fruta como alamos blancos y
negros: laureles: cipreses: que crecen en
alto y hacen buena pared y defendien del
viento: y los tales arboles vaya el pelloso
o pongan otros arboles a los q no se sue
len mucho betar segun los vientos y lleuare
la qualidad de la tierra: de esta manera ba
ran amparo a los frutales o arboles de
heados: estando ellos en la solana: pa esto
son buenos nogales o morales: que el mo
ral no se yela tanto por ser arido y mejo
r

que todos pared becha de cipreses. Todo arbol se yela mas en los llanos que en los cerros, segund dice el Theophrasto: y la principal causa a mi ver es, porque no ay cosa que tanto dafio haga alas rayzes como el agua en tiempo que yela mucho y en los cerros no ay agua o no tanta como en los llanos. Todo arbol da o viña labiada no se yela tanto como la mal labrada, porque en la yerna para el rocío el qual ayuda mucho a helarse, como a gozar de del agua. Asimismo en los lugares que se queman del yelo, y ayan los arboles mas espessos: porque el viento no los penetra tanto: y porque me parece q vn capitulo del Crescuntino es general para las arboledas breues y prouechoso le quiero entrecerir aqui: y con el poner otras generalidades q comienen a los mas de los arboles.

Pedro Crescuntino en el libro undecimo capitulo. xvi.



A los arboles y en todas las otras plantas ay tres maneras de nacer: que unas nascen de simiente, otras de vna mezcla de los elementos y virtud influencia celestial: y desta nose ba de hablar al presente: y otra de ramos o barbas. Los ramos que se ponen sin rayz son de vna madera fuerte, dura, tiesta, brozno, sequiona, que no tiene vnas como el moxal, oliua, arrayban, bor: bien dan les y no poco por aqui el cabo que ha de estar sonerra, y sea por medio: y por aqui lo bendido metale vna piedra para que no le deice cettar: y por alli arraca mas virtud y substancia que por otra parte. Mas esto del Crescuntino se entiende asiendo la tal estaca o ramo algo duro y viejo, mas y o por mejor auria que fuesse en tera y no bendida: y de esto ramito me ala experiencia. Qualquier arbol que lleua la simiente muy menuda y flaca es planta mejor de ramo que de simiente, crece mas presto, da mejor fruto: y lo mismo haze

baruado: excepto algunos que aynque lleuan simiente menuda no pueden nacer de ramos como los cipreses, y otros algunos.

A Todas las plantas humidas / verguissas y las que llaman aquaticas, porque se crian bien en las aguas y riberas: y arroyos de qualquier menera que las pongan obinquen en tierra prenden muy bién y echan buenas rayzes: y se hazen grandes: desta manera son los membrillos / auellanos / sauzes: e las mos blancos y las mimbrazas.

A Todos los arboles que son de su naturaleza calientes como son los morales, aynque sean puestos de ramos duros prenden muy bien: porque con su calor atraen mucho mantenimiento y humo: y producen presto rayzes. Los ramos de los arboles reynos que tienen la madera muy tiesta: es bueno que por donde ha de echar rayzes les den algunas pequeñas cubiertas: digo piquetes que corten no mas de la corteza: y por alli atraen mantenimiento y botan rayzes: y esto tengo por mejor y mas prouechoso: que lo bendido q dice arriba en este mismo capitulo. Toda planta que da el fruto oloroso: calienta: en tanto: se cotea mejor que la planten en lugares altos no humidos: desta manera son las camuesas: peros: peras: y cermesias: con tal que sean lugares substanciosos: porque estas frutas ma y o zmente las que llegan a invernizar: mejor an mucho con el ayre: mas las que dan el fruto muy humido: como son las guindas: cerezas: moras: membrillos muy mejores son en llanos o valles como dice el Crescuntino. Todo arbol y ayn todas las plantas son mas repamas en los lugares abrigados de frio y puestos al sol: y mas tardas en lo contrario: y por esto cada vno debe mirarlo que mas quiere: o ponerlo en todo lo posible en fruta de todo tiempo. Los arboles que lleuan la simiente muy pequeña: haz y flaca: o en ellos poner de ramos de baruado: y aynque de simiente prenden bien: no los deuen poner: porque en los

tales ay estos incomunicantes. Lo vno es muchas simientes nascen pocos por q se pierde mucha simiente: y van muy tarde el fruto: y baze este estériles o m dñesinos los que de ramo se pone: criase mas presto: y baze se el arbol casero muchas vezes avn que sea el ramo de arbol no casero: y mirẽ que no ay tal postura como la de ramo si lo saben bien bazer: esto digo si el arbol es de la naturaleza de los q prenden de ramo: que algunos ay como los cipreses q avn q tienen la simiente muy menuda no prẽde de ramo. Los que llevan grande la simiente como los duraznos y almendros: de simiente pruden mejor que de ramo: los que no llevan simiente nascen solamente de barbados: o de ramos: o de algun troco o enxerto. Si donde han de bazer arboleda no es lugar cerrado ni seguro de animales ni ganados han los de criar en otro cabo biẽ cerrado dos o tres años: y dẽ que este rã otros que no los pueda alcanzar al cogollo bestia alguna: entõcelos trasponga: p dẽ delos scriar: sea tierra vultex: suelta y estercolada cõ estiercol muy podrido. Todo arbolezico nuevo sea cõ tinuamẽte mollido: y si haze grãdes seqüedades bãlos de biẽ regar algunas vezes Tanto espacio han de dexar entre arbol y arbol: entre vid y vid quãto cõuenga a la grandeza dellos: con la virtud fuerça: si no: ayte y qualidad de la tierra: y cõ la experiencia de o quella regiõ. Si la tierra es seca o cerros y cuevas: bã de ser los boyos mas bõdos para los arboles que en los valles o llanos: o tierras humidas: si es argilla o barro cobie bazer el boyo ancho y muy bõdo y mezclar alli muy buena tierra y arena: porque en el barro puro pocas plantas prenden bien: y en esto veã lo que dixẽ arriba en el capitulo que trate de los boyos de las viñas. Quando poner ni o trasponẽ algũa planta (si no es muy pequeña) pongan la alõs mismos ayres que antes estaua: que lo que estaua bazia el o niente o medio dia: pongan al mismo ayre: y no al contrario. Quando poner algun baruado quiten le todo lo que en las

rayzes esta llagado quebrado o bañado: y corralo cõ vn cubillo. En toda plãta que vieren de poner miren que la tierra ni este seca ni muy mojada: y mas vale, que este enxuta que echa agua: porque se rebate y baze barro: y ala que esta enxuta despues de puesta la planta puedenle bazar algunos cãtaros de agua. En los lugares secos: cuevas y cerros es buẽo plãtar antes del invierno: y en los valles y tierras humidas y que se riega despues y los que tienen el medio antes y despues. En qual quier manera de poner los arboles han de tener muy gran diligencia: y en escoger lo mejor para poner: y si es simiente que no sea muy cocosa ni arrugada ni encia: ni de fruta enferma: ni de arbol enfermo esta pongan en el mes de enero: o bebrero: no mas de quatro dedos de tierra: esto es en las tierras frias y humidas que si fuere en tierras calientes y enxutas puedenla poner por octubre y nouiembre. Las posturas que son de ramo sin rayz se han de poner si es tierra fria por marzo: y estan las ramas llenas de virtud vital: y estã piẽñadas: y si es tierra templada por bebrero y avn por enero: y si tierras calientes por octubre y nouiembre: que avn enõce no hã recogido la virtud a las rayzes: mas siempre la corẽ en mēguate de dia: y cresciẽte de la si fuere posible: porque sera mas sana y ponerla en cresciẽte o luna: lo qual se puede bazer todo en el mismo dia: que en la cresciẽte o la luna puedenle cortar o arrincar las plãtas a la tarde que es mēguate de dia. El ramo que vieren de poner no le han de retocer: ni bazer o trofemẽte perjuizio: si no es verguio acordar le: y si es de madera dura o vieja ya dixẽlo que le auen de bazer. Todo ramo que se ha de poner si fuere muy largo: renegantã auto en el que si fuere posible salga muy poco de tierra: o baziendo le el boyo muy bõdo: o acodandole. y si ay yemas por lugar baxo corren le lo alto por q toda plãta quãro mas baxo biorã to es mejor: y alli los q son erptos corã los sanjos: q lias: y ides: a lamos b lãgos

naranzas/cidros/limas/laureles/ y otros
sembrados: y ballásebié dello: y si es en lu
gar seco la postura de los arboles no les
cortem nada sino pogan los rā bondos q
alcancen adonde tengan las rayes bu
nos y substancia bastante y desque cilen
bien preslos q pasen dos o tres años los
pueden cortar junto al suelo. Esto es el ca
pitulo del Crescencino. y van asiadidas
algunas cosas para la declaració de mas
el continuare algunas otras reglas gene
rales de la manera que van estas ay n que
vayan sin orden. En muchos linajes de ar
boles ay machos y hembras/ conofese
el macho en tener las hojas meiores: mas
angostas/ mas duras y agudas/ el fruto
menor/ el cueco o pepitas mayores/ me
nos carne o pulpa en el fruto/ y brotan o
florescen mas ay na por tener mas calor/
y son hudosos en los ramos y tróco/ me
nos como en la fruta: y la fruta de los ma
chos no estan sabrosa ni tā puechosa co
mo la de las hembras. De los tales ay n
prouecho allende del fruto/ que ay n que
sea y qual en otras plātas/ es mas euidē
te/ mas claro/ conofese mejor: en las pal
mas y alcociges: q si no ay entre muchas
hembras vn macho/ o encina de la hem
bra no ponen vna o dos varas de la macho
no brotan/ ni dan su fruto tambiē: y pues
esto es en las palmas/ de creeres que no
sera menos en los otros arboles/ q la na
tura en estas cosas que son ordinarias
crio cosa superflua. Pues sera bien q en
tre muchos arboles de los que ay en vn li
naje machos y débraz pongan entre mu
chas débraz vn macho: por q piēso q con
el olor y ayze del brotarā las débraz me
jor: o en xerir débraz en machos: por q be
los son de su natura mas callētes y secos q
las débraz: y cō esto atraē mas nutrimen
to a las rayes y aura substācia de q pue
dā los trócos y ramos frutificar mejor/
mas q rra q fuese el enxerto de tierra: p si
pre pcurē en qnto pudierē poner arboles
débraz antes q machos por q pā mas fru
to y mejor: y son en lleuar mas continas.

De los arboles cañeros y mōtescos.



Si mismo en los mas blos ar
boles ay cañeros y mōtescos:
mayor mēte en aquellos cuya fru
ta puede las aues comer enteras
cō su simiente: como la escerezas
guindas/ ciruelas/ vvas/ azeyunas/ q
de la simiente que se cae se cria. Todos los
mōtescos cargā mucho de fruto mas q los
cañeros. Mas como al ipso del madurar
(que es al elio) les falta el humor/ nunca
o muy pocas vezes lo maduran perfecta
mente/ y es bñ cedrado/ de lequido/ roñio
fo/ empedernido/ en cogido/ sin humo sin
sabor/ sin gracia: por q toda plāta q nasce
alio e simiente cayda: y ay n las q nascen
si com o de rayes por tener las rayes so
meras no maduran su fruto: como los azebuch
etanos/ y otras semejātes. Mas las que
maduran antes que entrē los calores y se q
dades como los cerezas mōtescos: o las
que en fin del oñio/ como los azebuch
por tener ya suficiente mantenimiento/
pueden madurar perfectamente su fruto/
por cō lo da planta o cañero o montes que
nace de si de su simiente: y las que nascen
de si mismas por tener las rayes en la so
bre baz tienen necesidad de trasponer/ ex
como las monesinas se bizen cañeras/
es de esta manera. Lo primero cortandole
todo lo reuiejo/ lo de suariado/ lo roñoso
las espinas/ los ressecos/ y dexarle do
tres brotes/ oca/ pimpellos nuevos. Lo se
gundo cauando la y essercolando la muy
bien: y regarla si lo viere menester: y si es
vieja cauen la muy bondo: y si noueja/
lo mejor es traspanerla. A la que es vieja
de mas de cauar la muy bondo: banle de
bender dos o tres rayes de las mas prin
cipales: y meter por aquello bendido vna
piedra guija o pedernal/ que palse de vn
cabo a otro por que por aquello bendido
atraya nuevo y suficiente mantenimiento
to por las rayes al tronco: y ay n esto se
baze en los arboles cañeros quando son
viejos que tienen duras las rayes: y por su
dureza no puedē chupar o atraer tāta sub
stācia q mabā menester: mas el mejor pa
ra bazer buenos los cillerles monescos.

Cre. II. ff.
cap. 1. r.
C. II. ff.
c. ausar ff.
Bri. II. ff.
sial. c. 1.
p. li. lib.
r. v. cap.
r. v. ff.
p. sal. ff.

es el enterir y trasponer los despues tan bonados q̄ el fuido del enterro q̄de cubier to de tierra. Así mismo se emiendan mu cho baziendo les vn agujero en el tronco que llegue hasta el coraçõ y meterles por allí vna cufia de madera mas esto es me jor q̄ndo pecã de mucho humor. Lo mis mo baze a los caseros q̄d mucho humor estã p̄didos y lleuã el fruto ruy y cocofo mas el agujero va a a soflay o hazia arri ba: pa q̄ el humor cuele mejor. Esto es eo mo las sangrias en las p̄sonas y en otros animales. Todo arbol frutifero es de me nos vida q̄ el esteril en su genero: por q̄ el fruto quita mucha parte dela substancia y fuerza. Esto es allí en los arboles como en los animales: q̄ las mugeres y eguas vacas cabras ouejas y todo animal ma chorro que no concibe biue mas y mas fresco que las que paren: y las que poco paren mas rezias y mas sanas que las q̄ mucho paren: y vn que desto no se puede dar regla general: porque algunas vezes vemos lo contrario: y allí es en los arbo les muy frutiferos que biuen menos tien po que los que poco fruto lleuan y ayn a contese que quando vn arbol en vn año lleua mucho fruto luego enferma y sese ca: mayormente si es viejo: y como los arboles montesinos si les labran y aderesçã se bazen caseros y frutiferos: allí los caseros y frutiferos se bazen montesinos y se p̄den si los olvidan de labrar: que vna regla es de los contrarios y toda cosa se conserua en su estado teniendo a quellos q̄ que se crío y saltando le aquello es por fuerza que se pierda o baga alguna gran de mudança. Toda planta y po: la mayor parte todas las plantas que estan cerca d agua corriente: y las que abundantemen tefe riegan estan mas frescas y lleuã mas fruto y duras mas saboja y estã mas sanas como se denota en el psalmo pri mero.

Eccē. l.

x. ca. v.

Eccē. li. i.

et lib. iij.

causarã.

De los arboles vezeros y cada siego? Son muchos arboles vezeros mas no por su naturaleza sino o porque causarã. No les basta la virtud y subitãcia dela tie

rra en que estan a dar les tãto m̄tenimie to a q̄juntamte en vn año eben ramazã q̄ llamã nudrir y lleuã fruto: desto ay expe riencia: q̄ trasponido los tales a mejor tie rra: lleuan cada año mas fruto que antes a vezeros: son vezeros ayn q̄ el ten en bu na tierra. Si son muy altos de cuerpo y muy grandes: ayn que sea mucha la boni dad dela tierra: no puede bastar a junta mente nudrir y desfrutar experiencia dlo que desinocbando los tales q̄ando les lo sugluso y desuariado mayormente los ra mos q̄ suben muy altos y desuariados a los quales con mas trabajo sube el nutri mento y virtud sea visto el arbol que era vezero ser muy mejor: cadaño que veze ro: falsissima es la opiniõ de algunos q̄ dẽ zẽ q̄ la oliua es vezera de su q̄lidad y natu rra: q̄ si tal fuesse en todo cabolo seria y en toda bechura: vemos los en vn as regio nes ser vezeras: y e otras cada año lleuar fruto y mucho. Mas a esto oiran q̄ lo ba ze la diferencia d la tierra: luego no es na turaliza del arbol. Que digo: en vna mis ma tierra en la misma heredad vnas sõe zeras otras cada siegas: es la causa labe chura dellas y tam año dellas. Los muy grandes altas desuariadas son las que a años lleuã: mas las enanas y parradas: redondas: cada año desfrutan: y no bien: otro mejor: si no es por culpa del tpo q̄ llue ue q̄ndo estã en floz o les baze vieto q̄ no ay en el mundo cosa q̄ tanto daño ba ga a los arboles q̄ndo flozescen: a las oli uas y vides q̄ndo ciernẽ y ayn a los pas nes como esto q̄be dicho q̄es agua: vi ento rezio q̄ facinde mucho. Pues toman do al pposito. Todo arbol en q̄l q̄er linaje q̄ sea es mas frutifero si dẽo en año reco gi do q̄ los q̄ sã altos: y ayn tratãse mejor co gese mejor la fruta sin peligro d l q̄ coge ni daño d l arbol: q̄ ni le apourea ni le desgar rã: lo q̄ es en grãdissima manera daño so ala vida del arbol q̄ no durara tãto ala vi sta a la copia del fruto: y ayn ala mejorã que m̄ntra mejor tratado es qualquier arbol no solamente da mas fruto mas ayn mejor. Pues que dire de los q̄ de tal

Libro tercero.

fuerte apozrean o cōscenten apozrear sus olivas: q̄oexan mas rama en el suelo q̄en el arbol quando lestedo lo nuncio en q̄lle uá el fruto: y atomiéndolo viejo. Sino q̄ le otales son enemigos d̄ sus baziendas: y lo q̄ me parecē d̄ los arboles assi tratas do: q̄s ayv vezeros me marauillo q̄sean: por q̄les q̄tan en lo q̄ban de lleuar la fruta y no en vn año: mas en q̄tro tiene q̄ hazer en nudrir y criar mucha rama: y no lo calla repues aq̄ baze al p̄posito y encara bien que pocas vezes se vio vno q̄ mucho quisiese bolgar estar rico ni medrado: labro y o mis olivas y poscolas vn año y y tra baxo le todo en ellas: y por no trabajaren el coger: arriendando las a quien por no d̄ear vna sola azeytuna (que del arbol no tiene cuydado) busca quē mejoz las q̄bráte y apozree: y baze biē en sacudir le q̄ buē d̄is nero le cuesta vieralo su dueño. Otros arriendā sus viñas por estar se ociosos en la plaça murmurando de vnos y mintiendo p̄ otros: a ninguno dexā en su estado: oisfa mando mugeres jugando: reuegādo. Di go que arriendan sus viñas y dan la ganā cia a otros y ellos vienen muertos debā bre a casa a reñir con sus mugeres: pues el q̄ arre nido la beredad no eita de balde: que por facar oisla o lo que le cuesta: o bue na ganancia / al podar dexā bartas varas los podadores: q̄ ayv q̄ ecben a perderla viña el no cura sino q̄le debarto fruto: d̄es ta manera d̄es medra el señor: pierde se la beredad: y aq̄ gana en ella cuyano cōto do por no trabajar: y desta manera alcan gan las beredades al señor: y no el señor alas beredades: y los arboles q̄ assi se tra tā en muchos años no torn: pues quiero tornar al proposito q̄ lleuana. El q̄l arbol se conofcra ser vesero que estando en tal tierra q̄ segun su natura y qualidad le con uēga y siēdo biē labrado: biē lipio: y biē tratado: no lieua si no a años: mas esto di go q̄ de los tales pocos serā vezeros. En poner los en las srras q̄les cōuicnē adea late se oira tratado d̄ cada vno.

¶ Tengo agora a dezir que es lo q̄ se le oia de quitar como y quando.

¶ Quanto a lo primero en todo arbol es mejor el podar en inēguante / no por que llorādo como las vides: si no por que han retirado mucha parte de la virtud a las rayzes: y assi no pierden tanta fuerça ban les de quitar todo lo r̄fresco viejo: r̄o foso y reuentero: por que alli se baze nidos de gusanos y hormigas: y ayv estos dese ctos que dicho no dexan medrar ni erec cer el arbol: no de dexando bien passar el mantenimiento por si cō sudoreza a lo su perioz: ni dexan dar tanta fruta nitan buena que los arboles que andan renouados de mas de ser mas b̄ermosos: son mas frutiferos: y d̄ muy mejor fruta: mas medra da: mas sana: y mas sabrosa. Q̄uten as: si mismo las ramas muy de suariadas en tressaquē las espessas q̄ cierrā el arbol: y las que le abze mucho y p̄ducen formar el arbol de recho / redondo / copado: que dara mas fruto y mejor y el arbol es mas b̄ermoso y ocupa menos tierra. y por q̄to do arbol por la mayor parte da su fruto en lo nueuo: d̄enten le en las ramos nueuas y buenas: quē las muy altas: y en quāto pudieren d̄enten le copado: y redondo: y muy limpio de reuiejos: de r̄escos: y re tuertos: y de ramos juntos y caalleros. En los arboles no estāto saber el podar como en las vides: por q̄ cada arbol mue stra muy a la clara qual es el buen ramo: y qual es el malo: y qual es el q̄le baze biē y qual ramo le baze mal: y conforment la grandezadel arbol con la fuerça y bōda de la tierra: que mayores son en las buenas tierras que en las floras y flacas: y mayores en las tierras humidas: y que seriegan: que en las secas: y deinochan do lo de masiado biuirā mas tiēpo: y darā mas fruto y mejor: ban les d̄ podar para bien conofcer lo seco: y ayv por que es menos daño del arbol d̄es que ayv cogis do la fruta basta q̄ en comience a brotar: y si entōce no lo ban b̄eche sea quando la fruta eita algo erecida: y tiēta que no se cayga: mas inueba y eita tiene el primer podo que d̄ice del primer tiempo.

¶ En vninguna manera toquen en el ar

Plin. li.
xvi. cap.
xviii. li.
xviii. ca.
xviii. lib. 9
xviii. ca.
xxii.
Te. li. ii.
li. iii. b̄ist.
li. ii. can.
sarrum.
Bar. li. j.
ca. xviij
Co. li. vi.
capi. iij.
Ere. li. ij.
c. iiii. l. v.
cap. j.

313
314
315
316

bol quando tieneflor: porq̄re cabe grandissi-
mo dafio: ni entonce le corten nada ni as-
le cauen. y quando cortaren algun ramo:
aguarden que no baga frio grande: ni ye-
los: ni lluvia: ni viento: ni ayn grãdes fol-
fino vn tiempo amoroso: genil y biẽ tem-
plado: y corten bien todo lo refeco y asis-
solado q̄ entrẽtãto q̄ esta alli no puede me-
drar el arbol: y embarren las cortaduras
cõ barro mezclado cõ chiercol de vacaa
o cabras. y si es ramo o blgado q̄b vn gol-
pe le pueden cortar: bien es q̄le corten cõ
vn cuchillo: mas si es ramo o vicio o goz-
do: mayormente en tiempo de fruto cortẽ
le cõ vna sierra delgadã: q̄ dela cortadu-
ra lisa y gual y bien redonda: o algo fofla
por: y soldara mas presto y cubra mejor
la corteza: y no llana baxia arriba/q̄ el a-
gua no pare: ni la pudra. En todo arbol
si consiente hijuclos o pimpollos baxos:
como nacẽ en las bigueras: oliuas: y gra-
nados: pder se ba lo altro por que no ay vir-
tud pa mantener vno y otro: y q̄n quisiere
re q̄los pimpollos crezcan biẽ: cortẽ el trõ-
co: y q̄n quisiere cõseruar el arbol en lser
q̄ntene alimpiar biẽ de los pipollos: por
q̄la virtud el dõ diuidida o repartidã ser-
ua poca fuerça pa entrar ambas ptes: y estã
do entera y vnida ayudara biẽ ala yna dõ
llas. y si el arbol fuere viejo y le quisiere
restaurar: dexenle vno o dos pimpollos:
de los q̄nacen en mejor lugar y mas baxo
y assimilimo si fuere malo o esteril porq̄ en
lo nueuo se bagan algunos en xertos mas
si es bueno y de buena bedad: ni pareces
es que le quite todo lo q̄ le baze dafio y ali
los arboles q̄ tienen estos pimpollos q̄n
do ebicos tardã mucho en crecer y no sã
tan frutiferos: ni salen bien medrados.

¶ Los arbolezitos q̄ se ponen de nueuo
no les deuen quitar ni desmochar cosa al-
gũa al primcro ni segũdo año: porque mu-
chas vezes acometece echar por los lados
mejores y mas q̄ por el cogollo principal
y q̄tan por: yerro lo mejor: dexenlos array-
gar: y pasado algun tiempo los limpie y
guien porq̄ entõce por tener mas fuerça:
echara mejor: por las yemas q̄le guiarẽ:

y ayn en aq̄llos q̄ tienen la corteza gorda y
verde y bina como narãjos: laureles: oli-
uas: bigueras: alamos blancos: y otros se
mejames: es biẽ q̄ los tres o quatro años
los dexar crecen por baxo digo despues o
traspueltos y sea la cortadura por sotier-
ra: porq̄ mas crecen en vn año assi de jare-
tados q̄ en quatro otros. Acontece mu-
chas vezes que en algũos arboles mayor-
mente en las oliuas y a viejas nace algũ pi-
pollo mas verde: alto / liso: lindo: y estos
muchas vezes (como los hijos tragdes
y viciosos) nacen por mal de sus padres:
gastando lo q̄ tienen y dexandolos a pier-
tas: y despues ni ellos son para si mismos
prouechosos: pues alli es muchas vezes
en las plãtas que nascen aquellos pimpo-
llos: y echan la y virtud dõ todo el arbol
y desecante: y ellos estan verdones y no sã
para lleuar fruto: pues sea el seõor del ar-
bol que si aquel pimpollo es tal que en el q̄
dela virtud y fuerça del arbol: q̄tẽgalas
ramas bien bechbas: muchas y en mas bue-
nas y buenos cogollos: y el arbol fuere
o tan viejo o tã mal becho que aya menes-
ter reparar: dexẽ el ramo: porque se corte
el arbol: mas si es ramo diuidido largo:
sin yemas: de mala bechura sin muestra o
ser bueno: mayormente en arbol que ha
menester cõseruarle en el estado en que
esta: corten el pimpollo como a enemi-
go de todo el arbol. ¶ En los mas de los
arboles si son viejos: o enfermos y los
cortan por el pie: brotan de nueuo y remo-
ceanse: no tan solamente en las ramas:
mas ayn perecen las rayzes viejas y na-
cen otras nueuas y queda el arbol del to-
do nueuo: que lo seco no vera crecer bien
al arbol con su dureza: ni passar el miente
nimiento adentã ala rama: (como dize
arriba) mas aqueste remedio de cortar
es bueno si el arbol no es en tanto grado
viejo que este en lo vltimo y postrimero o
su vida que ya no tiene calor ni humor:
tan seco y podrido q̄ carezca de toda vir-
tud q̄ los tales mejor es arrincarlos dõ ra-
y y poner otros en su lugar. ¶ Los mas
de los arboles viejos echan al pie algun

Libro tercero.

pimpollito si alguno de estos es bueno es señal de vivir q ay virtud cozen el arbol pa q se baga el pimpollo y si los pipollos q ecbá son menudos y dsmédados arrin qeche delto do y cabe bielo si euágelio qoize qle cont y ecbé en el fuego y pexe el lugar pa otro bueno. Ay arboles q por ser muy llanos o muy bondos en las boz caduras q qndo llueue recogen el agua y retiené la allí y dñpues por estar detemida pudre aqillo y baze bueco el arbol: vean si lo bueco es por pie de arriba y abrian lo arriba abaro basta llegar a lo sano/quita do todo lo reuicio basta lo buio: y e barren las lagascó barro y cō el tiercol d cabras todo mezclado: y allí no para allí el agua nise bara mas bueco: antes cerrara lo q estaua bueco: mas si se baze bueco: porq toma mas substancia con las rayes dilla puede digerir el arbol y repartir a las ramas: oñe yn barren o por barto en el tronco junto cō las rayes: y vaya el barren a lo fayo basta arriba y llegue al medio del tronco: y por allí botara mucha parte del humo de maldado. Esto es como qen purga o sangra algú hombre gloton: que de muy barto se opila y enferma: y no pue de digerir. Otros ay q por ser ya muy viejos y tener muy endurecidas las rayes: no pueden atraer suficiente nutrime to y virtud al arbol: por esto d poca fruta y avn desmedrada. A estos tales escasen los bien bódos: biendan las mejores dos o tres rayes: y por aquello bendido atraquiesen les y nos pedernales o piedras guijas de parte aparte: y pa aqillas aberturas atracrá mtenimiento al arbol: y toz m le luego a cubrir el boyo d buca tierra: Por la mayo: parte todos los arboles plátas q florisece o bota d fruta de su tiépo natural: despues al tiépo deuido no bota d m florisece: digo no tábi si no es por de masia de bué tiempo cōforme ala planta: porq parte de lo q auia de bazer aquella planta al tiépo natural: lo bizo en el extrao: diuorio y no natural. Todos los arboles que crián goma en las cortejas es q traé mas nutrime to d q puede digerir y bota

lo como sudor: y yelase: y baze aqlla goma q vemos: los tales no se bane plátar ni enxerir quando la bota si no antes o dñpues. Quando los arboles atraen mas humo: velo que pueden digerir si no lo bota y alcanzan por goma: crian la fruta coco fa y mala: porq táto basta lo que sobra co mo lo q falta. Ay otra señal de mucho humo q llança muchos pimpollos por lo bu ro y muy desmedrados. El remedio q di xe es el del barren o y sea no meno gran de de qnato qpa el dedo pulgar y avn de stamanea muchos arboles q lleuá la fru ta amarga por mengua de labor: se baze buices como los almédros. Si algun ar bol de fruta sale muy alto de pie: táto que parezca ser demasiado: cozen lo por bon de parece q puede echar mejores pim pollos o los tiene por que ningun arbol muy alto es bué si no pa maderar: y avn si por los lados echa algúas ramas largas de nariadas cozen las y paren le redondo y bara mas fruto y mejor: y sera mas ber moso: ya dice cu q tiempo los auie de pos dar o entrefacar. Los arboles q no han o ser muy altos: es bié q desq ya nacerfido lo que pareciere q les basta les quiten el cogollo alto y allí estender an en las ramas y los q quisieren formar alas mōden los de las ramas baras. Por la mayo: para telos arboles q muchas vezes se traspo nen no medran mucho: porq en echar rayes tiené barto q bazer como vize Sme ca. Todo arbol que esta diuidido en tres borquillas es mas bérmoso y mejor que si mas tuuiese o mēos: porq sale y qual su copa y cubre mejor su pie. Los mas de los arboles cargá mas de fruto ala vez q quando nuevos como los almédros y mōzales: crece que son como los viejos q dicen que todos son hijos: si no só prestas dos: mas la fruta de los nuevos es muy mejor: mas sana: mayor: mas sabrosa d mas substancia y virtud: y en el arbol q ay refecos no es tall la fruta: porque el refeco impide y no oera passar la virtud a la fru ta: y allí al tiépo q tiene mas necesidad del humo: falládo le qda desmedrada y cae

sele: y a vn el arbol no puede biẽ medrar/
y por esto es bien q̃ todo arbol ande en lo
nuevo. Buchas vezes en gorda la corte
za en el arbol y endurece tanto que no de
xa engordar el otro: y esto se vee muy cl
ro: porq̃ si lasbiendẽ de alto abaxo sin to
car en la madera el tronco: si no solamẽ
te la corteza luego se abre por la cortadu
ra y baze grande abertura: esto se parece
muy manifestamente en los alamos bla
cos/nogales/biguera/voluias/narajos
y en todo arbol q̃ tiene la corteza gorda y
jugosa: y lo mismo parece el os alcorno
ques. Dã de bẽder la corteza ala larga o
alto abaxo: q̃ si la cortassen al trauẽ daña
rien y no aprouecharien cosa alguna y seã
pocas las bẽdeduras: q̃ como lo modera
do aprouecha/dañalo de masiado: Sien
pre en todo arbol q̃ ban de podar miren q̃
laseramas q̃ cortarẽ las cortẽ jsto al tron
co ande aq̃lla rama nasce: porq̃ la corteza
q̃ cresce cubra presto la cortadura: lo q̃ les
mejor q̃ no dexar algo del ramo q̃ cortan
por muchos respectos q̃ no curo dezir al
presente pues son faciles de saber. ¶ El to
do arbol q̃ quitan la corteza peresce: porq̃
con ella se cubre y defiende como los ani
males cõ el cuero: y por poco q̃ se la quitẽ
q̃da el arbol por: alli dẽ cubierto a los frios
y sol: y si elda tarde y baze se por: alli roñ
so y hormigoso: y peresce si se la quitan to
da al derredor:

experiencia avn q̃ en algũos yerre: acer
tara en otros: y en esto como en los otros
oficios errãdo saldã a maestro. ¶ Todos
los arboles cresce en rama en el verano y
por esto entonces se ban de regar o tener bu
midad para q̃ cõ ella crezca mayor men
te los nuevos to. ¶ Todos los arboles q̃
estãn junto con agua o los q̃ no pueden bi
uir no en bumido: senõ mas corta vida
q̃ los q̃ estãn en enjuto: segũdize Theo. y
Plinio: mas amino me parece alli: porq̃
lo principal esta encõtrario la sagrada escri
ptura: y lo de mas q̃ ya q̃dẽ mucha fruta
la bũdad y vicio se lo da. ¶ Antes q̃ una o
dezir esto: q̃ todo arbol se yẽdo cauido bi
en bõdo para mas fruto y mas medrado:
y a los mas baze puecho estar escauados
todo el invierno sino son arboles muy de
licados como los naranjos y sus semeja
tes a quiẽ el frio es muy enemigo: arbo
les q̃ tengã abũdancia de agua en el estio
q̃ avn q̃ a estos les sea puecho: no les es
tã necesario como a los que no se riegan
mas guardẽ que al tpo que yela no tẽgan
agua en las escauas: que ayuda a que el
arbol se q̃me del yelo: y por tanto es bien
aterrar los arboles pa q̃ esten seguros
del yelo y puedã buer agua con q̃ la ater
rilladura se allana al pie del arbol. ¶ El a
cogombrar dize Plinio que es mejor: en
cresciẽte q̃ no en menguante: y q̃ndo le cu
brierẽ sea cõ la tierra q̃ esta bolgada apar
tada del arbol: y si el arbol esta enfermo/
escanense biẽ bõdo y echen le de otra tie
rra nueva: virgen: bolgada/õ otra naciõ
õ q̃lidad q̃ irã la que antes tenia. En esto
vean el capitulo de escavar y acogombrar
las viñas y lo mismo bagã a los arboles q̃
tando les las barauuelas someras.
¶ Tã bien se deue mirar q̃ muchos arbo
les y plantas avn q̃ segũ su postura y sazõ
vã biẽ puestos y prẽdẽ: por ser mal miras
dos y maltratados se pierdẽ y destruyen
y por esto toda postura se mire y mate y
guarde biẽ: porq̃ muchas vezes avn que
no vayan bien puestas ni cõ buena sazõ
por ser bien tratadas se ganã y buen y sã
buẽas: q̃ la misma razõ y regla es bõ con

Te. l. iiii.
de bisto.
li. ii. l. iiii.
canfarã.
viga aprouecha. Es que el q̃ baze alguna
experiencia (mayor mẽte si nunca lo vido
bazer) o sea en plãtar o en xerir vigo q̃
la baga mas de en vno: porque avn en lo
muy seguro muchas vezes se pier de la plã
ta q̃nto mas en aq̃llo en que la plãta va o
muy delicado y muy llagada/ las sanas
se pierdẽ/quãto mas las atormentadas
y muchas vezes no prẽden aq̃llas de q̃dã
reglas y preceptos: y piẽsan ser por culpa
del arte o precepto: y es o porq̃ no lo saben
entẽder: y avn biẽ q̃ lo entẽdã no lo saben
poner por obra: y q̃ en muchos baze la

Libro tercero.

trario. ¶ Para los mas de los arboles y vñas no es tã puechoso el inuierno calle te cõmo el frio y llunoso / q̃baga y cide y cierços: q̃ cõ las aguas tomã fuerça: y cõ los yelos erraẽ la virtud a dẽtro y effuere se se mucho: que si el inuierno es seco y callente abre y despierta y brota o muy temprano o muy fuera dũs tpo: y vn pequeño y clo que sobreniene los quema y destruye y no solamente q̃ta la fruta: mas auylara ma nueua y cogollos y por no auer tenido suficiente agua en el inuierno: no tienen virtud ni fuerça pa el estio y caese la fruta: mayor mete a los que madurã en el estio y otoso y llenan la fruta de medrada y poca y mala: y por esso para los arboles sũ mejores los inuiernos frios y llunosos: excepto a los q̃ dũs su natura es al frio: que aquello q̃ dixo Vergilio. *Humida solstitia tibi emes optate serenas agricole.* Que quiere dezir q̃ el labrador desee y ruegue a dios por el inuierno sereno e en ruto y por el verano plunioso pa el pã lo dixo y no galos arboles y por lo que he dicho es mas puechoso q̃do en inuierno les llueue cõ cierço q̃ es ayte frio q̃ quando cõ abrego q̃ es ayte callente por que el frio aprieta y haze tomar fuerça y el calor abre y ay n que en otras cosas a pueche en esto es la el tal tpo: por q̃ todo arbol en inuierno retira la virtud a las rayzes y ala pma vera la esparze por las ramas: y por tanto si algũ q̃ siere enterir en el inuierno sea o en las rayzes o so tierra y ala prima vera sea sobre tierra: ay n que en todo tpo tiene ventaja el en ruto so tierra. Dize el Crescen. que todo arbol da la fruta mas sabrosa y mejor: si biẽ den el ramo por medio y le toman a juntar y atar pa q̃ pegue vno cõ otro como si fuesse enterito: mas esto se ha de hazer siendo nueuo el arbol: o en ramo nueuo y dũs de bzero hasta mediado março porque entõ es soldara mejor. ¶ Algunas enfermedades tienen los arboles mas de las que arriba he dicho: y muchas vezes son de fuera y muchas vezes vienẽ dellos mismos q̃do o enfermã por humo: o de maldad

ya dixese que auia de bazer o de los reses: mas q̃do ay bozmgas veã si vienẽ dũ fuera a comer los cogollos de los arbolezitos nueuos: y pa esto ay remedio: si el arbol es nueuo bagã vna resca de barro q̃ cubra todo el pie buca y abierta por arriba y llena dũga y pogã la al pie del arbol y assi no podran llegar. Otros ponen en derredor del pie del arbol vn circulo dũ calbina como no llegue al arbol: o dũ ceniza y assi no entraran. Otros hazen vn betũ o liga cõ q̃tomã los paxaros y cõ ella embarrarã biẽ vna cuerda gruesa y la aran al tronco del arbol: y assi no subirà a lo alto. Tã bien dize el Crescen. que es bueno mojar bien vna cuerda gorda dũ la na en azeite y atar la al tronco como dize del betũ y no subirã: mas no llegue la azeite a las rayzes: por que si en ellas cae es ponçosa de todas las plantas: mayormente si son nueuas y en ruto que esta humida dũ azeite la cuerda no subirà las bozmgas: mas el azeite es cõtrario a todas las plantas y por tal no lo rigo por buẽ: si el mudo de las es en el suelo es biẽ echbar en la boca del piedra sulfre y oreaga no molido: y por mejor rigo si esta el clero agitado el arbol echbar le agua coziẽdo q̃ las escolde y cueza: y si son dentro dũ buco del arbol y aquello se puede cortar y quemar: esto es el mejor remedio: mas si no se puede cortar: es biẽ golpear el arbol y saldã fuera assi las matarã todas: y porque siempre dẽtro del buco quedã quezuclos y simiente de las es bien to marçumo de verdolagas con otro tanto de vinagre y ceben se lo dentro con vn aguatõcho por aquellos agujeros por dũ de salen y perezcan todas: o alpechin q̃ no sea salado: o poganles y nos cuernos de carneros que sean recientes y les ayã sacado el macho que tienen dentro y alli se mecen y pueden las alli matar cõ agua coziendo: con esto bagan la diligẽcia para matar la simiente que auia quedado en los bucos de los arboles: y es mucho dũ procurar como en qualquiera manera se desarrayguen las bozmgas por que des

De algunas enfermedades de los arboles. Folio. 113.

strayē muchos los arboles y fruta: y estos remedios se bagan en el invierno antes q̄ encomiēce a derramarse por los arboles lo qual bazen ellas ala prima vera: y las q̄ crian en el suelo se destruyen mucholabrádo mucho la tierra: y así se destruyen los nidos dellas. y es bueno contralas hormigas y contra otras sauandias q̄ roen los arboles: ayvn que esten en los ressecos cozer tozuica y con aquella agua que es maradora desque este fria mojar los bucos de los arboles y echar lo dentro é los agujeros con vna syringa: y en los nidos que estanleros en tierra la echen caliente coziendo/que lo vnolas matara el calor y lo otro la venenosidad: y ayvn esta agua matalas chinches y pulgas mojando cō ella la madera de las camas: y regádolo de ay pulgas: y es buēdo cōtra las liēdres y piojos. Otras sauandias que q̄ comúnmente llaman los labradores rajamocos otros los llaman muerde y buye/crianse entre las cortezas dela madera y en los cascados roen mucho los cogollos de los arboles quando estan ternecitos mayormente de los cidros: procuren los de matar que no quede ninguno/o impedir q̄ no suban a los arboles: acojen a los en cascados y allí los pueden matar. ¶ Criase allí mismo vnos gusanillos en las hojas y rebueluen las y dafia se todo el arbol: puen dōde quiera q̄ estuuiere quitē las hojas y q̄ mē las: y ayvn si fuere ramo el q̄ allí estuuiere dafiado corten le del todo si no fuere ramo principal/que mas provecho es quitar le que no que dafie todo el arbol q̄ vnabaja cū de todo vn arbol y le dafia. ¶ La oruga se engendra y cōserua en tienpos q̄ haze baidad y calor: como buchor no: y mas en valles o llānos que no en cerros ni lugares ressecos y ayrosos: bā la recoger q̄ndo en el invierno esta en capullos como en vn telaraña: y tambien esta resbuelta en vnabojas: quiten la a mano antes q̄ abuya y quemela: que si la dexa es buēdo los arboles: rambie se guarda la oruga en: los resquebazos o las cortezas de los arboles: y esta es peor de: xer y

de tomar. Dizē q̄ perece cō bucho de cosas dedi dōs mayormente d alcrente: q̄ndo abuya y se comiēça a derramar por los arboles. ¶ Y por otra manera de oruga q̄ se guarda en las escobas y otras matas barbas: bāse la limiēte como vnos castos agranujados como aljofar menudo/ q̄n estos viene uo lo uere de q̄mar q̄ es oruga/ ayvn q̄no tā dafiosa como la otra q̄ antes dize. Así mismo se bazen vnas telarañas q̄ se re buelue por los arboles y los destruyē en grāde manera: deuē las quitar a mano como las orugas. Cōtra los susblos y otras enfermedades veālo que dize en las enfermedades de las viñas. Así mismo viene muchomal a los arboles por causa d la nieue: en esto veālo que dize en las enfermedades de las vias y aquello bagan y lo mejor es sacudir el arbol que no quede nieue encima: así mismo si los arboles estā enfermos y ayvn q̄no lo esten es muy singular cosa echarles a las rayas vnas muy podridas mezcladas cō otra tñā agua: q̄ ellas los arboles se refresca y dā mas fruta y mejor: esto se baga por: enro y beber: y basta mediado marzo: esto es buēdo ga las frutas de pepita como mēbrillos / peras: peros: y fus semejantes. Buchas rezes por mucho bucho: criā los arboles gusanos en el trōco/ y luego a los que son exptos se les muestra dōde estā/ q̄ leuātā la corteza del arbol y haze la como vnā beriguira o ampollla: pa esto tomē vn clauo d cobre y con el matē el gusano si no le pue dē sacar. ¶ La yedra es muy dafiosa a los arboles / mayormente a los de fruta por que no los dexa crecer ni engordar antes los aprietay aboga. Toda plāta q̄ de se chiquita o bā que la ponē se riega q̄tādo le aquello con que crecio y se criorecece o se empeora mucho: y muchas se ponen en lugares tā secos o tā calientes q̄ si quando son pequeñas no las ayuda con algūn agua: si quiera basta q̄ ayā dos o tres años q̄ tengā bucas rayas: es cierto o q̄ se secarā o se criā muy desmedradas. Puen aymanca de regar los arboles q̄ndo pequeños o rezien pue

Libro tercero.

flor/q̄ ay n̄ q̄ des pues les quitē el agua no
se les baga r̄to de mal; y p̄ esto es bien q̄
q̄ndo ponē los arboles seā o cbicos o gr̄
deos hazer vn caño de barro y meterle el
boyo q̄ vaya a cerca d̄ las rayzes y q̄de vn
cabo afuera y por alli le podran regar. O
tros ponē en lugar de caño vn cuerno des
pūtado: otros dos tejas o mas jūtas los
guecos bazia dentro otros bincā vna esta
ca gorda q̄ llegue acerca de las rayzes: y
q̄ndo quierē regar sacāla y echā: por alli
el agua y des pues de embeuida to: nan a
poner el palo por q̄no se ciegue. Otros ba
zē vn manojo de sarmientos bien atados
q̄ orro llamā capō y le entierran de alto
abajo q̄ vaya a la pūta a parar jūto cō las
rayzes del arbol y por entre los sarmien
tos cueca el agua: mas no lo tengo por r̄
bueno como estotra forma q̄ de dicho
por q̄ colara el calor y sol y frio: por entre
los sarmientos alas rayzes y las basia ra:
otros por ser lerros d̄ dōde ay agua o por
q̄ no quierē tomar r̄to trabajo (pues por
la mayor pte quiē no trabaja no goza) q̄n
do ponen algū arbol fōtierrā jūto cō el q̄n
to vna mano/vna botija o cātarō lleno d̄
agua: paque estē estio mantenga muy fres
co aq̄llo baxo mas la tal vasija sea nueua
por q̄ sude. Los q̄ ponē caños o cuernos:
o tejas cubranlo con algo: por q̄ ni el sol ni
el viento/ni el frio cale por alli las rayzes
q̄ les harie daño. Los q̄ nada desto bazē
si quierē regar aguarden al anoche puestō
el sol: y tengā echā escuava aberr̄edor d̄lar
bol y echenle agua de noche y ala mañā
natoznenlo a cubrir y la vez q̄lo regaren
bartenlo de agua: por q̄ dela poca mas da
si ecoreiben q̄ de ninguna: por q̄ con la poca
se escaldan sino es en lugar q̄ se riega d̄ cō
sino q̄ para los tales no damos ninguna
de estas reglas/q̄ de las maneras y tiēpos
d̄ regar mas a delāte bablare plaziēdo a
dios quando llegaremos alas o: talizas.
Mas es de notar q̄ todo arbol q̄ se riega
no da la fruta tan sabrosa ni de r̄to olo:
como los de segr̄a y esto es por la mayor
parte: y el arbol q̄ se riega: lleua mejor ra
may el de seque la fruta/sino peca por

estremo: digo por mucha bñdad o b̄ma
ñada se q̄dad. Muchas vezes se d̄sgeriā
los arboles o algūos ramos de ellos cō su
fruto: o por vientos / o por estar muy car
gados: mas la fruta de estos tales ay n̄ que
parece madura es sin sabor y sin gracia/
q̄ como aq̄l ramo no tuuo enterā sustācia
ni virtud: assi nola pudo dar ala fruta.

Capit. viij: de los tiempos y

maneras d̄ enxerir los arboles.

Esta arte y exercicio de enxerir
es vna obra tan singular y nece
saria quanto es sonly graciosa
y ē toda la agricultura a mi ver no ay exer
cicio en que mas qualquier noble per̄sa
pueda recrearse y emplear su tiempo (pa
ra no auer de estar ocioso) porque cō esta
los arboles monteses se hazen caseros/
los estériles frutíferos. los buēos mucho
mejores: y esto causa auer cada dia nueua
manera de frutos: que ni los vno antigua
mente ni fueron criados en principio del
mundo en tanto que quasi pocos menos
arboles ay inuentados q̄ naturales: digo
d̄ los frutíferos q̄ como de dos maneras
o especies de animales engendra otra
tercera muy discreta d̄ los padres: assi co
mo sō las mulas: assi tales arboles se pue
dē enxerir en otros q̄ bagā lo mismo: y es
to es continuo en los arboles q̄ son muy de
semejāres y los enxeren: mayor mēte pas
sando los vnos por otros: y d̄sta manera
se hazen los melocotones passādo los ou
raznos por los mēbrillos: y si enxeren en
almendra dulce o de melā: o en auellano
q̄lquier otro arbol que tenga cueco lo de
fuera sera lo que era antes: o durazno / o
palisco o ciruela o aluerchiga o aluarcōq̄.
y c. y la pepita sera almendra o auellana y
esta es la mas singular manera de enxer
tos d̄ dōde ē vna fruta estā enterā mēte dos
frutas: es cosa marauillosa el enxerir q̄pa
rece q̄ cō ello cōtendemos en y gualarnos
con la natura y ay n̄ enmendamos la mu
chas vezes: q̄lo q̄ ella baze malo: cō el en
xerir se enmēda y lo buēo mejora y cāstā
ta mudāca la q̄ el enxerto baze q̄ las puas
de vn arbol enxertas en el mismo mejora

Liceros
seneture
pal. en
los exer
tos.

Pa. be
bre. cap
xviij.

Ere. li. ij.

c. xiiij. ca

xiiij. lib.

vij. c. viij

pli. libe

xviij. cap

xiiij. cap

xviij. lib.

xviij. ca.

xviij. lib

xviij. c.

xviij. l.

vij. cap.

vij.

Col. l. iij.

ca. xvi

Ere. li. ij.

c. vi. cap

vij.

Los tiempos y maneras de enxerir. Fol. lxiij.

mucha la fruta (como dize Plin. del castaño que el llamo *Corzeliano*) porque ynca uallero llamado *Corelio* le enxerio: y mētra mas vezes le enxerē mas meiora la fruta. y dize *Ercresien.* que el tal arbol lleuara la fruta muy differēte dē la que lleuaua primero / no solamente en la meiora del sabor y grādeza / mas ay en la beebura: y el dize que de aqui vinierō tātas differēcias como ay en cada linaje de frutas. y mētra mas baxo fuere el enxerto mayor sera la alteracion y mudançay si fuerdes tierra mucho mayor y meior y mas duradile. ¶ Pues bazer dē frutas tēprianas tardias y bō tardias tēprianas / es ya muy notorio a todos que todo enxerto da el fruto al tpo q̄ le daua el tronco en q̄ esta enxerto: o es poca la distācia o gntes o dīspuexō tal que nō sea los tpos muy dīfermados. y nos muy tempranos de la prima vera / otros tardios del otoño y del invierno. si no que la distācia sea razonable / media / na / no mucha / tal que se pueda sufrir.

¶ Mas sōntez y admiraciō lleua aque-lla māera dē enxerir cō q̄ toda fruta q̄ tiene cuefco / enxerta en cierto arbol no le tēga despues: por q̄ como *Paladio* y *Pedro Crescē.* enſeñan pa los duraznos y pīscos: siendo aq̄llo cierto / assi se bara en las vides y otros arboles como abaxo dire: De todas las maneras de enxerir es lo mas seguro / p̄de meior / cresce mas presto: biue mas tiempo: lleua mas fruto: siēdo dē semejançe en semejançe: como de peral en toda manera de perales y cermeños: y de mançanos en toda manera de mançanos: peros: y canuefos: de duraznos en almēdros: pīscos: ahiercbigos: bien q̄to do arbol de pepita prende biē en todo arbol q̄ lleua pepita en su fruta como perales en mēbrillos: y en mēçanos: y por el contrario: y el de cuefco en cuefco como el durazno en almēdro: el cierno en almēdro y durazno en ciruelo: y assi de todos los otros: mas es bō notar q̄ como no se ba dē enxerir arbol dē grāde enxerto en arbol dē chico cuerpo si no fuere so tierra como adelāte dire: assi tā poco no se ba de enxerir ar-

bol de larga vida en otro arbol q̄ sea dē corta vida: como al mēdro en durazno: sino por el contrario: por q̄ siempre el cimiēto y fundamēto sea fīxo. ¶ Dize *Colu.* q̄ todos arbol cuya corteza es gorda: rugosa: correa: como los q̄ han dīfer pa escudetes: o castiñillos: p̄nden y nos en otros: ay n q̄ sea de cōtrarias naturas: y ay n los q̄ brotan en vn tpo: sea de escudete o no.

¶ Mas antes q̄ hable dē las maneras de enxerir es mēnester dezir los tpos cōuenientes a este exercicio y pa mas los atraer a q̄ sea fīcione: ve q̄ cosa es alterar frutas mudar tpos: multiplicar especies: y q̄ vn mismo tronco se marauille dē si mismo fructo en sus ramos diuersas maneras dē frutos cōtra la naturaleza de sus rāyces: y q̄ vn arbol lleue tātas gneraciones de frutos q̄ntos ramos touiere. Asī mismo toda fruta enxerta tiene mejor sabor y olor: y si tiene cuefco le despide mejor de la pulpa: y el cuefco o pepita es mejor: y esto vīcho profigamos adelante. ¶ Quanto alo primero de enxerir pa ser meior: ba dē ser en cresciēte de luna y los que enxerē en principio de cresciēte p̄den meior: y los q̄ al fin de la cresciēte digo en q̄to vltimo (cō que nō sea en el plenilunio) lleuā mas presto fruto y ay n en este aſio / y es bien enxerir por la prima vera: q̄ndo los arboles en comiēça a botonar y antes q̄ abriā las ye mas: y en tōces es lo mas cierto y meior porque en aq̄l tiempo los arboles sudā y bīnchā q̄ el enxerir por estio o brotar no es tan seguro ni tan bueno: y prender los enxertos entōce es acertamēto y bō tal no se deue dar regla: excepto en los enxertos de escudete y castiñillo y los que se bāzen en la corteza: que como dize *Colu.* aq̄l es su propio tpo como adelante se dirā asī mismo no deuen enxerir en fin del otoño: que es poco ante del invierno: porque en aq̄l tpo pocos enxertos p̄nden: y ay n que p̄ndan los frios del invierno que sobrie vienculos destruyen y ay n los bechā a perder: y si en el estio quierē enxerir sea en tierras frias y frescas donde baga el tiempo algo semejante ala prima vera y

si en fin del otoño o por el invierno entrere
sea en lugares calientes: y abrigados de
vientos y en solanas: y porque como be
re arriba todo arbol retira la virtud a las
rayzes: y en verano la estienda por el tró
co y ramas que en invierno entriere sea
en las rayzes o si tierra o en lugar donde
le pueda bien allegar la tierra: por q los a
bulgará mucho y defenderá de frío y vi
entos y yelos y ala prima vera sea en las
ramas y tronco: ayn q según razón entró
tpo es mejor el enterito miérra mas baxo
fuere: y mejor: enxerir es sobre tarde q de
mañana: y si q quando enxeren no baga frío
ni yelos ni viento: sino fuere gallego: con
que no sea muy sobrado: con abrego y ci
erpo es mal enxerir: y tan poco baga mu
cho fol: y si grãde fol biézere cubran el en
xerto cō algũa sombra: ni tan poco llueua
porq el agua es enemiga de los enteritos
digo ala pua y ala llaga: y por esso para é
xerir bade ser vn tpo amoroso: téplado/
gentil y tépladamente caliente. y en este e
xercicio se requiere aher mucha experiē
cia pa q vaya bien echo y acierte: y vean
q el arbol o tróco en q bñ bazer el enter
to sea nuevo: fresco: y quetenga buena sa
zō: porq en los tales demas de prender.
los enteritos bazense muy medrados: y
frutíferos. e y porq ay muchas maneras
de enxerir: primero dire delas que lleuan
pua: y q tales ban dfer las puas lo pime
ro ban de ser de arbol muy singular: muy
frutifero: de muy buena fruta y muy com
na nuevo o de ramas nuevas: de la parte
del oriente donde nace el sol al mes de ju
nio: y antes que cozen la pua baganle y
na señal con vn poco de bermellon y vina
gre o con otra cosa: con tal q no reciba la
pua baño alguno: y de aquella manera la
asienten y bazia los ayres q estaua el ar
bol: cozenla qtro o cinco dedos mas lar
ga dello que badeser: porque al tiempo q
enxerir esten frescas las cortaduras: sea
la pua algo gozda substancial: no q de
el enterito muy luenga: tenga muchas y
mas gozdas y espaldas: tenga dos o tres
boquillas: no sea roñosa ni desequida: ni

tierta: ni fudofa: y si se bade poner en ar
bol o ramo nuevo: no seade mas q año: y
si en arbol o ramo viejo: o vno o ya cal
çada en lo viejo de otro año: porque con
cierte mejor vno con otro: mas mucha vñ
raja tienen las puas novejitas y el tróco
fresco: y si ramos nuevos no ay desmochē
el arbol pa q de nuevo alance muchos pin
pollos: y el año siguiente bagalos enxer
tos en aquellos nuevos pinpollos: y si bñ
lleuar las puas lecos: pueden a lleuar
metidās las cortaduras en vn na bo: goz
do en barro o en vn paño mojado dma
nera que vayan frescas y sin lison: y así
se guardaran algunos dias y se manternā
bien verdes: y porque dize estos vtores
que la pua sea conforme ala bedad del ar
bol: no me parece biē decirlo que ellos vi
xeron: y mas pongo mi parecer y bable
con experiencia que siempre a todo poder
sea la pua nueva de no mas q año (esto ol
go pa los arboles no para las vides) por
q ellas son mas ciertas para prender y po
cas de ellas se pierden: y las q en viejo van
calçadas no prenden todas vezes: ni salē
tan buenas ayn q prendan: y para q aya
parejo pa puas nuevas pcuren siēpre ra
manuena: E y muchas vezes acaesce q
er enxerir algũas puas tépranas en arbo
les tardios: y porq vñ gñ en vn tpo q ellas
no ay an brotado demasiadamente antes
q el arbol en que las ban de enxerir: cortē
las en menguante de dia y de luna por que
se conscrvan mas: y sea quando baze señal
de engordarlas yemas: o que bñ echado
poco y fottierrē las en lugar q este cerca d
agua corriēre o en lugar humido: cō tal q
no les entre el humo: y al tpo q el arbol en
q las ban de enxerir brotar: estará tñ fres
cas como si en dōces las cortaram: y así se
guardan mejor que metidas en barro mo
jado ni en abor: y sepā q muy mejor se cō
ciertan y jumā puas tépranas y arbol tar
dio q por el contrario: no digo temprana
en madurar la fruta sino en florēcer o bro
tar: mas parte q la pua temprana espere al
arbol tardio bade de guardar como de vi
cho q sino se guarda: por mas seguro tea

Los tiempos y maneras de engerir. fol. lxiij.

go pua tardia en erta en arbol temprano
por q el arbol coninuanete crece lo q no
haze la pua y como la pua ha de ser muy
escogida assise el tronco si ser puerdie:
por q mientras mejor es el trco en q enge
ren mejor sale el enxotto y la fruta y por
ello mejor es engerir en arboles caleros
q mdtres y mejor en frutiferos q en este
rtes: q mtra mejor es el fundamto me
jor sale el edificio q sobze el se fuda y por
q muchas vezes los q enxeré por no lo sa
ber hazer y errando por no les suceder los
spos q les eran menester se pierd los en
xertos por ello no dexé de pua q erran
do aciert may o mte en este exercicio
de engerir y deué primero mostrarse en ar
boles mdtres de poco precio avn q sean
tales y tan grandes q no se puedé traspor
nar: q lo vno deprederá como qense en sa
ya en esgruna q q siendo bien oestro en
las armas vega bien piestro al verdades
ro cobate: pues engeriendo en tales arbo
les avn q se aya de qdar alli barabien apa
slozas y camuantes allende de apréder
y auendose exercitado y deprendido en
los mdtres vega en nbre de otros a en
xerir en sus jardines y arboles preciados
y si se puenen q mucho ayuda la natu
ra a los q puenen y hazé experiéncias en
cosas nuevas y mucho aproueche para
acabar vna cosa tener esperaa o acabar
la y salir con ella. ¶ Una de las maneras
de engerir llamamos de coronilla y esto no
se puede hazer sino en arboles q tégan la
correza gorda y rugosa y correosa: como
son la biguera la olina: el nardo: el nogal
el alamo blanco: el alh mcano: auellao:
los semejates: q los q tienen o delgada o
resquebrajada la correza no se pueden en
xerir ni de coronilla ni de casurillo ni de esca
lete. Este engerir de coronilla se haze de
sta manera: se sefe de coronilla por q se haze
en la corza de arbol: cote el arbol muy fo
y nlanete co vna sierra o co berramieta as
guda de tal suerte q mi el arbol bienda nla
correza resquebraada: y esto ha de ser por
dónde el ramo o tronco este sano y muen
verde: y se coe liso sin yudoni car comu ni

por lugar y cunerto ni duro: y despues ali
sen la correza con vn cuchillo que que
den y guale la correza y madera y vaya al
go acostada baxa donde se ban de poner
las puas y porque ni la madera ni la cor
teza biendan a tenia primero con vna cor
rea ancha cerruna: y téga adereçada vna
cufia delgada y aguda con que aparté la
correza del tronco: esta es buena de buello
Dizen Olmeccio y Paladio que es muy
mejor de buello de leon que de otro ningun
no: no se por q si no es por ser muy rezo: y
metan la sotilmente entre el trco y la cor
teza bonda quanto pos dedos: y vaya co
mucho tiéto no rompa la correza: y tome
la pua y aguzela tanto quanto ha de entrar
y vaya de en ambas partes aguda: y de
las otras dos sana con su correza que va
yallana como vna palencia: y metan la sin
premia por donde estaua la cufia porque
no arrugue la correza de la pua: otros no
la adelgaza por ambas partes: saluo por
la parte que toca al tronco y por la parte
que toca a la correza: en la correza de la
pua vn poco porque en co por mejor no
rayan mas de quanto entra dentro: y pa
ra engerir desta manera no ha de ser calca
da la pua en viejo: y no va mucho avn q
no royan la pua: mas y o por mejor ten
go: que si y auendo curado tanto quanto
esta adelgazado y algo mas ha de em
barrar por encima: y poner sus paños y
ligaduras por amor de las aguas: soles
y vientos: y si fuere so tierra es muy me
jor y alleguenle la tierra atenillada: y si el
tronco fuere tan gordo que pueda lleuar
mas de vna pua: pongan mas con tal que
aya no menos de quatro dedos de vna o
otra y puede ser cada pua o espiga de su
linaje para que aya en vn tronco diferen
tes maneras de frutas: esta es muy genit
manera de engerir: mas no se puede hazer
sino quando el arbol sudaporque entonce
se aparta muy bien la correza del tronco y
aquel sudor ayuda a prender y soldar esta
se haze bien si son tierras muy frias por mar
ço y parte de abril y en las tierras muy
calientes por bebrero y marzo: y si en pie

La. c. xl.
Lo. li. iij.
ca. xxiij.
Pa. li. j.
ca. vi. de
bi. c. ca.
pit. xxiij.
Plini. li.
xxij. ca.
xliij.

antes que las pua o espigas echen; y en esto mire el que entere la qualidad de las tierras y de los frios y tpo. q en las tierras o tpos frios ha de ser mas tardio si es por la prima vera q en las tierras o tpos calientes: por q no es cierto q lo caliente es mas temprano q lo frio: por q el calor ba bre y puoca y d'espiera: el frio cierra aprieta y adormece; y por esto no es bien plantar ni enterr antes del invierno sino en las tierras y frios calientes: mas en lugares frios o en arboles q de su natural q los frios ose fuere q mar y en lugares humidos nica planten ni enterran por el invierno y si fuere fea temporada: porque este prieso antes que yete y cubran bien el enterrto y esto se guarde en todas maneras de enrris y plantar: y esta manera de enterr y la de cañutillo y escudete: son muy buenas para en los arboles que tienen la madera bionca o desequida: y que de si misma yende o bucca como las olmas, bigueras: y nogales: esto digosi tuieren tal la corteza qual dice arriba que auie de ser.

Y otra manera de enterr que llama me cañutillo y esta es para los arboles que tienē la corteza como la que entere de escudete o coronilla: y asimismo ha de ser en nipo que suda el arbol y que d'pida la corteza que es quasi p'or mediado el juio y por sant Juan y en las tierras que son muy calientes algo antes. Ha yese de esta manera: corten la pua q tenga dos o tre yemas a corlele el cogollo y muy blicadamente le retueran la corteza de tal manera que sin lision se saquen del macho como quien descalca vna calca o bozge guiz y si el cañutillo no se despidie bien dela madera metan entre corteza y madera vna sion muy delgado y traygale el d'cedor fortemente / si quisieran tener un aparedado vna escudilla de agua q no este muy fria sino algo que ba tranda alfo y echen alli aquella corteza cutreran to que quiran o tratanta corteza o vn pamiro: tan gondo como ella en el arbol que ha de ser el inger to y se an de vn gondo: porque venga justa y qual y metale sin premia y ponga

lebarro en cima como las yemas no que
den cubiertas y es biẽ ceuar primero el
casutillo o escudete por vdenro si es
biguera con leche de biguera para que
gume mejor y si es de otro arbol con vn po
co de agua en que aya estado a mojar alq
nra (que los bonicarios llaman gomadra
gani) y al poner del casutillo es bien que
tiren la corteza de la pua en que le encre
n digo que la tiren hazia baxo como quẽ
desfucila el ramito y tanto desfucien del
baxo que el casutillo que meten quede ju
sto y desta manera no sera menester ceuar
el casutillo con goma esta manera de en
crir para ser muy buena es quando los
arboles sudan mucho y despiden bien la
corteza del tronco lo qual se haze biẽ por
abril mayo y junio segun la qualidad de
cada tierra y baxo de baxer antes que ha
dean las yemas y sude el arbol.

¶ A y por esta manera de encrir que llaman
mos escudete y esta no se puede baxer si
no en arboles que sean de la qualidad que
dize que quien de ser para encrir de co
romilla o casutillo: que tengan la corteza
grande / rugosa y con esa: esta manera
de encrir se haze de dos maneras / digo
el afentar la yema la vnica desque los ar
boles sudan y las yemas engordacen baxo
de arrincar la yema que parece q quiere
brotar y sacarla con vn poco de corteza
alrededor y en el arbol q se ha de baxer
el encrenaban de este oger vramo verde
de buena disposicion y substancioso y en
aquel quien ora tanta corteza de manera q
ajuste y tilos es mejor dode apata otra y
ma en el ramo q aya q se pueda baxer en
alquier pte del ramo: es mejor dode apata
ya en el ramo baxo o sobaquera del ramo
porq alli acide mas sustancia que lo baxo
pnder: porq las yemas q se ban de encre
nir nose cõferua tanto como las pua y ma
yormente si las baxo traer de otro cabo al
go lejos y no todas vezes las saca justas
tanto que y gualen a donde las ban de po
ner es biẽ q lleuen consigo el ramo de don
de las ban de sacar y si vnas no vinieren
podran sacar otras y alli estar an frescas

Cre. li. fr.
cap. xvij
Col. li. iij
ca. xxxij
paladé:
en cbze
ro y juto
Ea. c. r. l.
p. li. lib.
xvij. c. x

quando las q̄sſeren enxerir y algũos por q̄ peguientes ponen vna gota d miel: nolo tẽgo yo por bueno porq̄ la miel es callen te y corrosiua y daña algo con el calor: si algo han de poner ternia por mejor la alq̄ tira q̄ oite arriba: con q̄ sea tan poca q̄ no se oiermune. La otra manera de asentar las yemas es d mucho mejor y mas cierta y ayn mas fura q̄ es abrir la corteza oãdo le vna cucbillada atrauessada q̄ cortetoz dala corteza y no mas: y d el medio de aq̄ lla cucbillada dar otra bazia abaxo y ap̄tar vn poco las dos junturas baras y por alli meter la yema cõ su pedaço de corteza cortada a manera de vn escudo basta q̄ ajuste por lo alto vn rostro con otro y la corteza del arbol tome y abraçe de baro de si todo el escudete y q̄ de fuera la yema solamente: esto echo atrelos y ap̄nẽs los bien con su cuerda o coze de biguera: o toruiscas o espantos mojados: y majas dos porque junte y berrmane y quede juto el escudete y conel tronco q̄ no quede bol sa ni berriga: y embarrarlo bien sin cubrir la yema: y es bueno barro amassado con estiercol de cabras: y si siempre tengã este aniso que alfacar los escudetes q̄ vn ma cho q̄ tienen por dentro en la yema (q̄ es a nimal dela yema) q̄ siempre va y a enl y no q̄ de en el palo de o dẽle facan q̄ toda yema q̄ vala si no vale nada puede p̄nder. Este enxerir de escudete ha de ser en ras mas nuevas o muy verdes: y en tras ca llemos en el mes de marzo: abril: o mayo en esta nra tierra es bueno por junio: y en esto figan al tpo en q̄ cada arbol fuda q̄ es ta es la regla mas cierta: o ueniente a to das las reglõs: y en todos los arboles q̄ ouieren de enxerir de escudete: o casu ti llo p̄an en q̄ sea en ramo nuevo y q̄ las yemas sean de ramo nuevo o de esta prima vera o del ayo pasado: y en los arboles q̄ tñen de elgado la corteza como almedros enuelos: duraznos: alnerchigos: y sus se mẽjantes ha de ser la yema del pimpollo q̄ brota esta prima vera y ensemẽjate nue uo: en los otros q̄ tienen la corteza gruesa y substanciõsa como la biguera: narãjos:

cidros: eliuacsa: jẽs: alamos blancos: y nogales: etc. ha de ser yema de ayo y era mo de ayo: y si los tales arboles no tienẽ muchos cortẽles por bato y porq̄ por alli echã nuevos pimpollos en q̄ bagan los enxertos: y cortẽlos en principio de la p̄ma vera: para q̄ los q̄ vniere d enxerir es este ayo estaran de sazõ pa el mayor ayo y los otros al ayo siguiente: y de q̄ los en xertos ouiere a algo crecido q̄ se ya q̄ es tan p̄sõ: les corten las ligaduras crece rã mejor y mas libremente y ponganles sus amparos de rodrigones por q̄ no des garren lo qual bagan en toda manera de enxertos: mayormente en los de escude tes por q̄ desgarra nmas p̄relo. **Q**uãta manera ay de escudetes que sã yemas q̄ echã los arboles por el cuer po en el tronco: oigo en lo viejo de mas dõs d tres ayo: y estas son buenas para ère rir en lo viejo de otra tanta edad: o lama nera q̄ oite q̄ fuesse echo el escudete: y mu chas vezes no ay de las yemas q̄ los ar boles no las echã y para esto es biẽ des mochar vn ramo que sea el tal qual es el que se ha de enxerir y en aquel que se des mochar echarã nuevas yemas por el cu erpo: y dõmo chenle quinze o veinte dias antes del tiempo de enxerir: porque para eimones aya a brotado las yemas: mas si el ramo del arbol que ha de ser enxerto s si es al medro: o el uelo: o otra rã: o qualquier otro semejãte brotare vnos co gollosos fietos juto con la hoja quier se los quando nace: y el ramo estara liso pa ra recebir mejor el enxerto. **Q**uãta manera ha de enxerir: que llamas mos de mesa: que es en el tronco como d xe en las vides: que al si se ha de bazer en los arboles: excepto que no es menester co tãr el arbol algũos dias antes: como es menester en algũas vides que sã muy viciõsas: y de mas de esto si el tronco fue re tan delgado en que bãn d enxerir como la pua y gualtenos muy bien de tal ma ãra que las cortezas de enl amba partes del tronco y pua vengã y gualen: y nã se con otras: y al si soldarã mejor y si fuere

Cre. li. ii.
c. vi. c. vi.
pla. de
biero. c.
xviij.
Lol. li. ii.
c. xvi.

el tróco rã gordo q̄ sufra mas puas \ pon
gan selas como dixẽ en las vides \ y si fue
re muy gordo puedẽ le bender en cruz \ y
de cada parte poner la siya / mas mejor
es entronco nuevo / fresco / liso / q̄ en tron
co gordo y viejo / y es biẽ apretar las y a
tar las y poner su barro y dẽ siuso: y cu
bir las por cima por amor de las aguas
soleas: y viẽtos: y es biẽ q̄ si vã dos puas
en el tronco q̄ vaya adelgazadas / y guals
mẽte: oigo q̄ cada pua dẽ cada parte lleue
corteja lo que ha de entrar en el enxerto o
quasi tãto en la pte q̄ dẽtro como dẽ fuera:
y assi las apretar mejor el tronco: mas si
no lleva mas de vna pua / vaya mas gor
da por la parte de fuera que de dentro del
tróco: y arẽlos como he dicho. ¶ Ama
nera de enxertir de barrenos: assi como he
dicho en las vides: assi se haze en los ar
boles: por esto no la repito aqui pues bas
ta auer lo dicho en otro cabo: mas si se pre
ci el barre no vaya muy foflayo baxia a bas
xo basta parar en el fuetano o coraçon: oi
go en el medio del tronco en que se haze el
enxerto. ¶ Estas maneras de enxertir que
dixẽ de coronilla / de mesa / y de barrenos:
son de pua: y si el que enxerte quisiere que
el arbol que enxerte salga y se forme en do
y parrado puede enxertir la pua de cabeza
adelgazando lo que ha de entrar como si
la ouiesse de enxertir de otra manera y em
barrela con adirado de la pua que queda. o
fuera y atela con algo por que no la pene
tre por alli el sol: ni los viẽtos: lo qual ba
ga sin lison de las yemas: o poner le vn ca
ñuto: y avn las puas se pueden enxertir en
vergas de vnas que tienen el tronco gor
do y humido: como son vnas que llama
castellanas y sea desta manera: veldõjen
la verga y cõ vn palo rã gordo como ha
de ser la pua: bagan vn agujero por el tró
co: por y basta q̄nto tres dedos: y por
alli metan la pua auiendo la aguzado pri
mero quasi todo lo que ha dẽ entrar: y em
barrela en cima como a qualquiera dẽ los
otros enxertos: y niega la verga muchas
veces por el pie: y por que el tronco pe
resca presto y se pudre cubran le todo de

tierra o arrinquen le de alli y traspongã
le donde este cubierto q̄ si todo de tierra q̄
no se parezca si no parte dẽ la pua: y assi la
pua dẽ q̄ conualezca echada rayzes en la
tierra como si fuesse bariado dẽ pua: o po
drido el tróco: mas esta manera dẽ enxe
rir mas es para pua que para puebo.
¶ Otra manera de enxertir que es de pe
pita o simiente: y esta se haze mejor en ar
boles que tengan la corteja gorda como
los que son para enxertir os de coronilla: y
escudete: y puedese bazer entre corteja: y
tambien entodos los arboles: y nascieron
esta fue a caso que auẽs comieron fruras
con pepitas o cucucos y se asentaron en
arboles y echaron la simiente en algunos
resquebrazos de los arboles y nascieron
y crescieron alli: y desta manera segun vi
ze Polunio nascieron cerezos en sauzes:
laurel en cerezo / plamano en laurel: y co
mo estos a caso nascieron: nascierã todos
los q̄ mas con arte enxertieren: mas ouen
de dar aquellas simientes o pepitas a las
palomas y vende a dos horas las maten
y sacar la simiente del buche: y enxertir la
luego: o tener en mojo la simiente: y baze
se desta manera: tomen pepitas de mem
brillos: o peras: o peras: o manzanas: o
de lo que quisiere: y en el arbol que ynã bã
de enxertir abran la corteja con ynã pã
de vn cucubillo y metan alli la pepita: y va
ya la punta de la baxia arriba: y atenla so
ñilmente: y pongan vn poco de barro de
tal manera que no estoque al bitor o salir
de la pepita: pueden la poner tambien co
modo en el enxerto de coronilla: corra
do muy bien el tronco y poniendo las en
verredos: entre la corteja y la madera co
mo pua: y despues embarran las en verre
dos: y en esta manera de enxertian ban de
y: algo bondas: este enxertir de pepitas se
puede bazer de pepitas: grano qualque
ra que sea en qualquier arbol que tenga la
corteja qual dixer: y ha de ser en tiempo q̄
el arbol fude: y por esto digo que tenga la
corteja gorda: y rugosa: y correa: y avn
puedese bazer por pte dẽ el futo: y tambiẽ se
puede enxertir en el tróco baxiẽdo vn agujero

Pol. libe
xvii. sea.
xliij. lib.
xix. cap.
xviij.

Libro tercero.

pder: y por q̃ los duraznos: p̃sicos: aluer-
ebigos y fus semejantes tienē si la cā lade-
ra nouezita: lo pasado p̃de es la j̃tura
sea por lo d̃ mas d̃ año q̃ esta mas reziō: q̃
otramēte aprieta mucho a lo nueuo d̃ vn
año: y por: a q̃ lo se suele p̃der: y lo nouezi-
to no sufrira q̃ lo raygan por dōde ba de
encorpozar como lo otro q̃ es mas reziō.
Otros en lugar de sauces ponen mim-
bres: no be prouado lo vni ni lo otro qual
sea mejor: creō q̃ lleuara ventaja el q̃ fue-
re mas bucco y menos amar go: d̃tā ma-
nera enxertos los duraznos: o p̃sicos no
lleuara cuercos segū dize los autores fiso
dichos: y pienso yo que como fuere en a-
q̃llo allī sēra en todas las frutas que lleuā
cuercos o pepitas: por q̃ si es verdad q̃ se cō-
sume vn cuercos tan grande y tan duro co-
mo el del durazno o p̃sicos: o creer es que
mas ligeramente se consuman los cuercos
de las azeyunas: los granillos d̃ las
vuas: las pepitas de los mēbrillos: y pe-
ras: y mançanas: los cuercos d̃ las gum-
das: y cerezas: y de todas las otras fru-
tas: y siempre la pua que passaren: vaya
quanto mas pudieren a solla y o bazia ar-
riba que no atrauiesse de recha como dice
en el passar de las viñas. El Crescenti:
no pone otras dos maneras a mi ver no
tan seguras corten vn palo de sauz y muy
verde largo de tres palmos: y d̃l gordo q̃
arriba dize \ y deale vn barreno bastāto
hueco: y s̃ra muy mejor: cō taladro: por
q̃ no haze escobina como la barrenā: y la
q̃ bizieren saquenla toda: y tomen la pua
y adelgazēla al derredor: todolo que ha-
ya de entrar en el barreno o pocome to: y
metāla allī justa: y pongan le su barro: y
rieguen le muchas vezes: por mejor ter-
nia que sin cortar el ramo se bizicse el en-
xerto en el: y guarden los en ouas no sem-
jen por la junta a q̃ es vāsofo: y de que el
tos enxertos esten p̃sicos corēlos arrin-
quen los de dōde estan y traspgānlos a
otra parte: o deuen los en el mismo arbol
La otra manera es muy segura que es
passando la pua por el sauz y estando el ar-
bol jūto al sauz: y de q̃ biē p̃sicos cortar

el sauz y trasponer le a otra parte o bera-
le allī: como mejor les pareciere: y si ē re-
rēparas en sauces vayan calçadas en lo
viejo d̃l año antes: otros dize q̃ es mejor
hazer esta manera de enxertos pa que no
aya cuercos o pepita en vna çarça gorda
en lugar de sauz o nimbze.

Alquise figue algunas reglas generales
q̃ son propias para los enxertos. Todo ar-
bol q̃ pucito de ramo prende ay n̄ q̃ sea po-
cas vezes: p̃dēda enxerto: y el q̃ no p̃dē-
de ramo no se curē de enxertir le: q̃ el tra-
bajo es por de mas \ salvo si no fuesse en
xerto o d̃ p̃ta o pasado: en todo arbol es
mas duradero y mas cierto lo natural que
lo artificial: vigo q̃ duramas y es amano
trabajo: y lo mismo en los enxertos y por
ello vemos que los enxertos los mas se
pierde por tiēpo: y toman los arboles a
su natural: salvo en aq̃llos q̃ van sotiforo.
Todo enxerto sea por lugar y cabolliforo
dōde no aya nudo: porque en el nudo po-
cos enxertos p̃dēden: y ay n̄ q̃ prendan no
son tā buenos: y tambiē tomo a d̃zir q̃ sea
en arbol troco nueuo. En toda obra de
arboles o podar: o desmochar: o enxertir:
es muy necesario traer las berramiētas
muy agudas. Las berramiētas que el
que enxerte ha menester / son de diuersas
maneras: como ay diuersas maneras de
enxertir: y si es en lugar donde pueda vsar
de sierra pa cortar: es buēa por q̃ con ella
cortara mas sin pena el tronco: y bara: y
gualta llaga o cortadura: mas q̃ con otra
berramiēta vn puñal pa bender el tronco
vn cuchillo opuxaūte muy agudo para
alisar y formar la mesa: vna cuña: y si se
hallare d̃ algū guello reziō: o de enzina: o
boz: o vn escoplo largo de bierro: ay n̄ q̃
el bierro muchas vezes d̃ra berrūbie: y
es causa q̃ no p̃dēda el enxerto: si enxertē d̃ bar-
reno es buēo vn taladro q̃ barrenā y me-
for la gubia como dice el los enxertos d̃ las
viñas: los enxertos d̃ escudete y cañutillo
no hāmenester mucha berramiēta: en toda
manera d̃ enxertos hā de q̃tar todas las ra-
mas q̃ estā cerca: por q̃ se lleuā la subleia
y el enxerto q̃ da en la q̃cido: y si no se las

quitan es grande aparejó pa pder se los enteritos: avn q se ay an becho en bué tie po y sazó y esté bien pñesos y ya q no se pñeran q dan muy desmedrados por é de vi go q los limpie en todas maneras: y avn les bñ de quitar los ramos qñs baze son bra de masiada q echá a pder los enteritos: novejitos: y todos los pipollos qñas cen de nuevo en el ramo enterito y tengan auiso de no quitar a bueltas las byemas enteritos. Los arboles q lleuan goma como son los citrelos se bñ de enterir o antes q comiécé lascar la goma: o despues q labá acabado de sudar: esto se entiende si es entre corteza: y los arboles en q están enteritos muchas maneras de frutas: bié q ellos son muy gñtiles: mas son de poca vida: y si dñde enteren ay peligro de ser royados los enteritos: y aý altos como no los pueda alcáçar: encapuchen los de manera q cò çarças o cosas q espñe q las bestias y ganados se aparté dellos: y si es lugar cerrado vaya bñ baxo: no ay tales enteritos como los q van soltierra. Si el tronco es viejo y gordo y quiere enterir en el yes arbol de corteza gorda: enterarale de color milta: por q es mas seguro q bñder el tronco: y por mejor é go q bagá q eché nuevos pimpollos pa enterir en ellos. Para embarrar los enteritoses bué bñ o dñvno rezio: mas vaya bié amassado y mezclado cò arena: por q baze q no bié da: y cò estiercol ó vacas y mejor es lo dñ cabras bien amassado y tñco: porado vno con otro: y si lo amassan cò agua en q ya cozido toanís ca no criara gusanos: q muchas vezes ro en los enteritos: los qñs se criá muchas vezes en el estiercol así amassado. Para atar los enteritos son buenas ynas mimbras ligadas bñdidas por medio que bu rñ mucho tpo sin dañarse: o cuerdaas dñca siamo: o cotreas de biguera: o bñ reuísca mas si es arbol grueso o vid ó bué cuerpo dñde se baze los enteritos: y el enterito es de bñdido no ay necesidad dñ ligaduras por que el mismo arbol apñcta barto de sí mismo: esto digo si es dñ mca: y los rñpos q pñsieren sobre el barro vayan mojados

y el agua bien esprimida: y si alcançare la tierra cubran los con ella como no pare a lli el agua: y guarden los de viñtos y grandes soles y de aguas q estales dñs la mas que cosa ninguna. En el plantar y enterir muchas plantas y enteritos y pñcñden y se bazeñ buenas avn las plñten y enteren fuera de sus tiempos naturales: y esto es por grande acertamiento: o por que acci dñtalméte les sobrezuino vn tpo muy seme sñte a aquel en que propiaméte se auie de bazer: qñ se planto o enterio en el estio: le acudia vn tpo semejante al dñ la prima vera: o bumido y fresco o algollunioso: o algunos subidos por donde el sol no los quemasse o sequeasse: o si se plñto o enterio en tiempo muy frio y por los yelos del invierno que entonce sobrezuino vn tiempo amoroso: gñtil y callente: el sol no los enteren: asi en tñpos ordinarios quisiere plantar o enterir: procure tales remedios: y busq tales lugares que suplan la falta del tiempo: mas segun sazó y verdad aquello tie ne sazón y ventaja: lo qual se baze quito el tiempo lo demanda. y siempre en el enterir tengan auiso qñsca enteren arbol ó mayor cuerpo en otro de menor cuerpo: como cerezo en gñtro peral encmerño por q desque el enterito va cresciédo pesa mucho: y el tronco en q está no tiene fuerza pa sufrirle: y por esso se due bazer por el contrario: arbol de pequeño cuerpo en otro de mayor: el menor en el mayor: y si quisieren enterir grande en chico: sea soltierra: por q en la pñta enterita nazcau des pues rñyze: y de allí tome fuerza y cimienta para llevar la carga del cuerpo: así mismo no enteren arbol de grande fruta en arbol que lleva mas menuda fruta: como de peras gordas en arbol que las lleva menudas: porque de aquella fuerzela fruta no se auemaja en la grandeza: saluo siempre enteren menor en mayor: y cresca la frummas que antes era: y si como dicho tengo quieren enterir mayor en menor sea soltierra: esto es para bazer la fruta mas medrada y gorda: mas si es por no mas de la mejoría del sabor: aquel me

fora por do qera q sea hecho el enterto
mas toda via lleua vetaja si tierra podie
dose hazer: cerea del enterto olores no es
menester repetir lo aqui pues ya lo dixi en
el enterto de las viñas.

Capitulo. ix. de los almendros.

El que ya el lugar en que ha de tra
tar de cada arbol por si: y por que ha
de y por el. a. b. c. q los que comien
can en vna letra van a tantos y por
ser la primera la. a. y por encomen
sar en cosa dulce de buen sabor en
comienço en el almendro.



Los almendros son vna do
maceras o dulces o amargos
quierē todos tierras enturas
secas guijarrales: y tfras
de los dueros y aun en arzi
llas se crien: quierē estos arboles talen
ras q quasi pa otro linale d arboles son
sin puecho q en tierras grudas y humi
das y sueltas o no lleua fruto o muy poco
y pocas vezes que toda su virtud es a en
vicio sin puecho y elo que c: quierē frios
baja medio via: asimismo quierē en luga
res altos y tierras callētes: por q en los fri
os quemase con el hielo: p a los almendros s
muy buenas las faderas baja el sol que el
ciergo les es muy cōtrario. En lo callēte
se crien muy bien y dan mucho fruto. En
lo tēplado no rāto: en lo frio se crien muy
mal y dā poco fruto: y si alguna vez los
quierē poner en tfras frias no sea la simi
ente d las almédras de aqlla tfra q pa por
ner son vanas o alomenos no son muy
buas: sino trayā las d tfras callētes por
q de allí son mejores: y toda simiente se ha
de traer d donde es mejor y tiene mas sus
er: erāse biē d de ay almédrales mōte
seo. Este arbol es mas tēprano q ningūo
tāto q por encrio: rāto: por marzo tiene
fruto: y por ello toda obra q nel se ha de
hazer d plātar o labrar o pedar o entre
rir ha de ser muy tēprano antes q brote
s: lo el enterto d cañuto o el cudete d en
otro de otro en el d q se ha de hazer por
mayo o junio qndo el arbol suda y dspi
de biē la concha. Las maneras d plātar

los almédros son tres: no hablo agora d
enterto: pēden d ramo segū dixi el l. b.
y esto acierta pocas vezes: y quādo pēn
dē es bima en las posturas de ramo. Sea
lo q dize en el cap. iij. dste libro: y asise ba
ga cerca dsto. Otra es de los barbados q
nacē al pie d arbol y de las rayces: y esta
es la mas segura: y d ramo o de barbado
sea tēprana la postura por q tēprano bro
rā: y sea en fin de diziēbre o en principio
de enero: y lo mismo digo d enterto: y cō
este arbol ha de estar sobre el auiso q si vn
poco se oluidā ya abra brotado quando
acuerdē mas por q este arbol tiene la simi
ente muy granada es mejor ponerle d si
miēte q es d su almédra: este se baze de la
forma siguiente: sea las almédras d arbol
nucuo: y ellas nucuas pesadas en buena
sazō: cogidas d tierra callēte: por q allí sō
mas naturales: y por dde mejoze. Sea an
chas y largas: no tēga la concha o caca
ra dura: por q abra presto lo tierra q las q
muy dura a cascar a nevā antes que rāto tie
rra q abra. Estas se ha de poner los rpos
siguientes. En los lugares callētes se sien
brā por octubre y nouiēbre en los frios por
enero y febrero: en los tēplados antes y
despues del invierno: estas se ha de poner
en tra como arriba dixi q otros llāmā al
maciga por q mejor se criē: bagā la era en
lugar no bāido en tfra suelta sin piedras
este algo estercolada pa este arbol es me
jor estiercol d puercos q otro ningūo: tā
to q tiene ello tāto suer: q de almendros
amargos baze dulces: este colando les
con ello: como dixi mas abaxo: y por esto
desq ayā hecho la era rieguen la algunos
dias cō agua en q ayā deshecho este estier
col: y desq en xua tomen la amollar: por q
enco: por e vno cō otro: q en la tfra muy
mollida y antes q las pongan tengan las
tres o qtro dias en estiercol d puercos o ca
bras deshecho en agua: y otros tantos en
agua miel cō tal q ayā poca miel: por q la
miel qma mucho: en este de ganados:
en la era ayā algo d arena mezclada: por
q el arena tiene algo de la piedad de la
guija: y en los guijarrales el almendro se

balla muy bien. Bóllase o poner desta manera. Etando la era bié mollida sotierranla no mas bōdas de quatro o cinco dedos. la pōra bazia baxo: y dize. Bago segū q refiere Plinio q la satura de las calcareas waya bazia el ciego q es cōtra medio dia no se porq pues vā sotierra puellas y por q quieren efcardarse y limpiar muy a menudo de las yeruas q nascen pōgan a cada vna vnaseñal dōde esta q sea vnpequeño rodrigo porq no yerren arrincando el cogollo del almēdra ynañdo q es yerua pōganlas vn palmo vna de otra: quieren se regarō diez a diez dias basta q se bagā grandes y uas. Bōzase q tengan la calcarea tan delgada y tierna q entre los dedos ala quiebren q los agricultores llaman Tarētina y pa esto: miren en el siguiente capitulo donde tratare de los auellanos: y alli se dira rābien pa las almēdras: y en el cap. de los nogales. Guarden no roygālos almendros qndo cbicos q se hazen amargos y no crecen. El trasponer noba o fer antes q ayan dos años: y ayn bazeles mucho puecho trasponerlos dos o tres vezes segū dizen: mas a mi me parece obra demasiada y ayn vāñosa: y qndo los pusi en no aya mas de veinte pios de vn almēdro a otro: y no menos de quinze que por el yelo les baze mucho daño: qren eftar espessos y baganles el oyo muy bōdo por q echā muy bōda y grāde la rayz. El ipo q dize pa poner esto mismo digo para trasponer: y si las qren plantar pa que se qde alli y no trasponerlas bagan el oyo algo mas bōdo que basta la rodilla y al gomas y muy mollido: y alli ento bōda pōgan el almēdra y cubrā la no mas vna mō y de q aya nacido: y ygalado cō la tierra pueden bincbir todo el oyo: y asñi no terna necesidad de trasponerle por q dār bien bōda: y ayn estas vienen y crecen mas presto: dize Pal. que si quando las siembzantes abren la calcarea muy sotilmente: y en el almēdra escriuen algūa letra: o baze algūa señal con bermellon (y esta sera buena vñacruz) y despues tornā a jutar la calcarea y la embarrā cō estier

col de puerco muy bié y la ponen como las otras: q el almēdro q de alli saliere: lleuerā las almēdras cō aqlla mesma señal: esto se puede bazer rābien: quādo des pues o auer estado el almēdra algunos dias sotierra abre la calcarea sacādo el almēdra: y oípues tornar la ajutar y embarrar la como dixē y ponerla como oprimero. Los almendros dulces se hazen amargos dexandolos de labrar mucho tiēpo: o royendolos mayormente qndo cbicos y los amargos se hazen dulces enq quier de las maneras siguientes: q con la lauo se baze buenos. La primera es o enxerir y el almēdro se puede enxerir de las maneras q dize q auia de enxerir: mas las mejores pa el son coruilla o casuñillo: o escudete: y ayn bien pēde de mesa: mas para mesa requiere ramo muy nueuo. Otra manera es escauandole el pie: y estirōco bazer vn agujero que vaya algo alto foy o bazia arriba y llegue asta el cora q dē pa q por alli purgue vn aguaza y limpienela muchas vezes: o bincban le aq agujero de miel: y atienlele vna cūña encima muy justa: y esta bagan en cresciēte por que la sustancia que sube lleue cōfigo de aquella dulçura: y sea poco antes que quiera brotar al arbol. Otra manera es cauenle bien y bebenle en la escava estiercol de cochino junto con las rayzes: mas esto sea en inuierno: por que este estiercol quema mucho: y esto se bazarā vezes basta q endulcen: q dize el Theophrasto que entres años endulçaran: y vaya el estiercol del becho en agua. Si van poco fruto escauenlos: y en las rayzes: baganles vn agujero o dos: y metan en cada vno de aquellos agujeros vn pedernal: o tal fuerte que quādo sobresanare le cubrā la corteza: alomenos que se quede dentro o en aquel agujero: metan vna cūña de madera. Theophrasto dize que ba de fer de alcomoque el Crescentino: dize que sea de sea: mas no va que sea mas de vna madera que o otra: con tal que sea madera que no pudra presto: y por esto es muy bueno que la cūña sea verde: por que mas

Libro tercero.

se obseruara sotierra/que si ddo seca. Este arboles tá iépiáo en el bitor y flozescer á las mas vezes se balla burlado: por que sobreuién los yelos y le quemau: y para qñofe quemien ay otros remedios si guíetes. Uno q todo el inuierno tenga escauas das las rayzes: y bueran agua: y mientramas humo: tuuiere mas tarde brotar: y así mismo apretaran las rayzes con los frios y nobrotará los almendros tá presto. Otro qles escauen muy bondo y en las rayzes les echen vn as espueñas d guita menuda: y si es blancas es muy mejor: q es mas fria: y cō aquesto tardara en brotar. Otro remedio: poner el almédrotarde q es por: bebiéro: q al tiempo q ella naciere brotara el arbol q de ella nasce que como las bestias q tarde nascen: tarde pelecban: y no comiéda a nudar el pelo antes q venga aqñtiépo en q nascieron: así será en las plátas q nobrotará antes que venga aqñtiépo en q nacié d de simiente: qñ si fuere tardio nascen tardes. Este arbol es mejor de vn pie que de muchos: y que reser cauado muchas vezes mas sea en inuierno q en ninguna manera le deue casuar m escuara quando esta en flor: q pierde la flor: m tá poco le rieguen ni estierco le entóce: q se le cae o toda o la mayor parte de la flor: tiene este arbol tan tierno el pe con de la flor: q avn que no baga vientos ni llueva con solo nublado se le cae la mayor parte de la flor: mayormente si es con vn abrego o bucho: mo: este arbol da mas fruto quando viejo q quando nuevo: mas es mejor el fruto si nuevo: dize Alberto manosegare si ere el Cres. qñ en el tróco dñal m endro hazen vnos agujeritos con vna barra muy delgada: y en ellos le lanqñ vn as puas d o to q van m as fruto y mejor: mas quíe aquesto bi si ere o sea secreto o pongales buena guarda q no se las burte: y le amarguē las almédras. Hazen le muy tierdas y muy sabrosas si antes que en comiençen a brotar les echan en las escauas agua tibia. Man de podar este arbol y entrecasarle todo el rñeio y lo verde q le baze: paño segú q arriba be dicho:

y esto le apronechara mucho ma y o mēte si estan enfermos son muy mejores los entertos q otros ningunos: y a dize q o auá y recibien en si toda manera de entertos y de quales se baze mejor. Reciben en si toda manera d ciruelas/ aluarcosques/ aluerchigos/ duraznos/ pisco/ endrinos/ guindos/ cerezos: y otras muchas frutas y avn hazen se en ellos mas tempranas. Tiene el almédro esta excelencia qñel se dobla la fruta: q en vn cuerpo ay a dos frutas enteras se haze de esta manera: que toda fruta q tiene el cuesco como ciruela: durazno: pisco aluerchigo: exeria é almédro lleuara dos frutas enteras: q la pepita se ra al mēdra: y lo d fuera lo q era antes: o ciruela/ o durazno/ o qñquiera d las otras mas esta manera d entertar pa dobla la fruta: se reqere q sea d mesa o pasado (como dize en el capi. d los entertos y dize en los duraznos) y ba d ser é almédro dulce. Las puas d el almédro po: ser iépianas se guardá bie pa enxerir é otro arbol mas tardio: y miré como dize: q se auia d guardar las puas en el capi. de los entertos: dize el Paladio q se enxeren bien en castaño: mas avn q castaño m pienso q sea bueno: por q el castaño quiere tierras y ay res frios y el almédro calientes: excepto si no tuuiesse el castaño en solana y donde no le cogiesse ciero: el enxerir dñlos sea en fin de dize mbe: y cubran los mucho: y si es tierra fria sea mediado enero: excepto el escudete y casutillo q ba de ser en las tierras calientes por mayo: y en templadas por junio: y auer toda via en creciete. Los almendros son d poca substancia y si no les qñan los pimpollos abaxos luego se seca el arbol: por q muy menor virtud tiene este q otro ningú arbol pa q pveda mantener año y otro. No estan de coger las almédras hasta q ellas se dspidá de la cascara: q es por julio y agosto: y si no la suelta bie ecbn las entrepaja y luego se apartará: guardá se mucho tpo y muy bie con su cascara: mayor mēte si las lauá po: é cuna cō agua salada o marina: y las torná a enxugar al sol y pararse bñ bláscas: m cōtra

son mas mueras son mejores pa comer y mas sabrosas: y avn mas sanas: y miéntra mas viejas son peores: es por ser muy azey tofas: mas recobra mucho d'aqlla bôdad si dos dias antes q'las ayâ de comer las echân amojar en agua fria q'io: nâ como leche y tienê poco tomo: y asisio q'ndo estâ verdés (oigo q'ia dala pepita) dâ muy singular mantenimîato al cuerpo: mas q' q'ndo secan: y q'ndo estâ asis frescas refrefcâ y amâsan mucho el calor d'el estomago y engordâ mucho aquiê las vfa comer: y si las comê antes de bever impidê algo el embriagar d'el vino mayormête las amargas. Si oâ en algo almêdras amargas a las raposas q'las comê las matan: como dize Ruice. Crecl. y el Plinio cōrat q'no beuâ luego. Son mejores las almêdras q'las nuezes por q'no son tan azey tofas cō fortan mucho la vista: alimpiâ el pecho, refueluê y defutâ las vîscosidades de los miêmbros interiores: aprietâ las enjias, mayormête malfcadas cō su calcara: de dêtro son buenas comidas en principio d' toda vîda: si las comê verdés cō sus calcaras traê vn dolor y pesadûbre de cabeça. La leche ôllas mayormête ôllas amargas puesta en los rîfones les quita el dolor: El azeyte d' las almêdras desfarruga el cûero: y abîdale y vale gêni lustrc. De uido q'brâta la piedra y mezclado con miel q'ta los barroos de la cara. Echado ôllas orejas q'ta la sordedad en principio della matalos gusanos eulas orejas: y quita el zumbido ôllas y mas lo ôllas amargas. Si comê las amargas dâ suefio y ganadô comer prouocâ y despiertâ la vîna y florola comisa de las mugeres puesta por debajo mayormête el azeyte d' las amargas y es bueno pa dolor de la madre. Abajadas y puestas en la cabeça quita el dolor y el azeyte ôllas sana los empernes. De la madre d' los almêdras se hacen muy buêos atiles pa bachas d' armas y aças: donec: y del trouco buenos maços y biê rezios pa carpinteros. Sô muy buêos los almêdras pa do ay colmenares: por q' florâscu pîsso y cō lîc tîpionos acortê

labâbre de las auejas y labran muy mucho en ellos: y la miel d'aqlla flores muy singular. Las amargas o su azeyte puel tofobre las sefiales ôllas briedas: y sobre los cardenales los sana y da buen color: como dize el mismo Ruice. Y yna enfermedad q' se llama bozmiga que cunde mucho: pa esta y pa los empernes ô buêas las almêdras amargas majadas cō miel y vinagre puestas encima o el azeyte de llas. Lauando la cabeça con ellas y vino quita la caspa.

Capitulo. x. de los Auellanos.



De auellanos son dos maneras. Vnos montesinos y otros van las auellanas menudas y muy duras de cascara y d' buê sabor dulces. Los caferos son de dos hechuras / q' vnâs ay luêgas y estas son de mejor sabor / y avn maduran mas ay na q'las redôdas: tienê mas blâco el fruto de dêtro: y todos ellos suffren ayze algo caliente mas mejor nâscen en lo tîpido: y muy mejor en lo frio: y segû dize el Theophrâ, suffren los auellanos el inuierno por aspero q' sea su dafio algûo de yelos: por ellos los denu plan tar pa reparo d' los arboles q' se suêlê belar de aqlla parte de dêtro suêlê bazer les dafio el yelo: digolo si los bâ de plâtar en la heredad: mas ellos son arboles peqûos y no pueden amparar a los q' son mayores. Sô mejores en los altos q' en los llanos y van mas fruto: y avn q' se crîan en tierras gruefâs: Alcuâ grande vîtaja en las sueltas y arcuifâs: quierê estar cerca d' agua o dêtro de rieguê. Es buêa tierra para los auellanos caferos dêtro nascen los môtê des: por q' naturalmête cada cosa pduzca natura en las tierras o ayzeas q' mas le cōtuenê: y avn dêtro nascê alifos y otros arboles q' se crîa cerca de agua. Los auellanos nascê de vna de tres maneras o d' los mismos auellanos o d' los baruados que echâ al pie o d' ramo: y esta tercera pocas vezes pîede: y q'ndo âcierta sale muy buena: por q' toda postura d' ramo: como arribâ dize: pa muy mejor fruto q' de otra q'la

Exc. li
c. viij.
v. c. iij.
vii. c.
p. li. l.
v. c. i.
lib. x.
ca. ix.
Ex. li
cr. lib.
bistoz.
Col. l.
ca. x.
lib. x.
ca. v.
Bul. li.
ca. xli.

quier manera. Es muy bueno echar muy
granos o los pimpollos o los anellanos:
desq̄ baruados coriē los o las madres: y
desq̄ ayā crecido algo traspongā los a
otra parte. El poner de ramos secos asī: sē
los boyos biē hōdos y molidos en lo ba
ro: porq̄ todo arbol q̄ lleua nuezes (y las
man nuezes los agricultores a las auella
nas: almēdras: piñones: nuezes: castañas
y a todas las frutas desta fuerte) echan la
rayz muy bonda: y pa q̄ puedā abōdar es
bien q̄ este el boyo bien pondo y mollido:
pues echo el boy o tomē el ramo q̄ nosca
muy nueuo ni muy viejo: y si tiene algo o
duro por bato echara de allí mas presto
baruajaa cōtal q̄ nosca seco: y acoden se
en el boyo q̄nto dos palmos: y anies q̄ le
pōgan denle vnos piquitos cō vn cuclit
llo en lo q̄ ha de estar acodado q̄ no coiten
mas de la cascara: porq̄ q̄ alie echara mas
aynalas rayzes: y esto becho alienten lo
muy biē y cubra la mitad del boyo si es en
tierra enjuta: los baruados han de yz as
sentados y las rayzes muy asentadas e
y gualmente como nascen que no vayan
reforcidas ni aborujadas: y apuēten mu
cho la tierra. No les bara dafio q̄ al poner
les eche vnos granos de cucada y lomif
mo bagā alos q̄ de ramo pusierē: en toda
postura q̄ dē las yemas sin lisiō alguna y
no los pōgā cabe vides q̄ lo vno y lo otro
rescibe mucho dafio. Las auellanas se bā
de poner en eras pa q̄ vende en dos o tres
años las traspōgā y este la era muy mollit
da y cubra las dos vedos no mas de tier
ra: y si no lloviere rieguelas alas vezes
sobretarde pa q̄ las auellanas nazcā tales
q̄ tiengā la cascara tan tierna y delgada q̄
cō los vedos la quiebre. Pueden las po
ner de q̄lq̄ra manera destas. La vna que
bre en la cascara muy forlūmēte como nose
aformente el auellano y asī sin ella la poi
gan y si ay temor de hormigas embueluā
la en vn poco o lana como dize Colu. pa
las nuezes: mas si hormigas no temā no
la pongan q̄ mejor nascera sin ella: y si ay
bunquido no vernā hormigas: y por esto
en q̄nto pudieren no lieuen lana. La otra

manera es sembrar en la era simiente de
cañabejas y desq̄ ayā nascido y estē algo
crecidas biendan el trōco y meta en el el
auellano sin cascara y desque biē metida
cubran la bien de tierra: cilo se puede tā
bien bazer donde nascen las cañabejas:
y desque ayā bien nascido traspōgan las
en otra parte. Qualquier destas maneras
de plār se puede bazer por los meses de
oubre: nomēbre si es lugar caliente: mas
si es frio se apor bebrero las auellanas: y
por marzo los ramos o baruados: mas
las auellanas q̄ plantan sin cascara siem
pre sean o por bebrero o hasta mediado
março y nunca antes del invierno. Ay a b
vn auellano a otro de doze o veynte pies
En eren se bien de escudete coronilla o ca
ñutillo: mas lo mejor es de mesa y va a el
enterro muy bato sonerra porq̄ los pima
pollos q̄ nascen al pie del auellano se an b
arriba del enterro y seran mejores. En xe
ren se en pocos arboles y a vn pocos arbo
les en ellos. y si en eren en auellanos ou
raznos: o aluerbigos: o ciruelos: y otros
semejantes se dobla en ellos la fruta: co
mo dize en los almēdras) ban se de enxe
rir la prima vera vez o mesa en auellano o
almēdro: y despues se pueden tomar doli
puss o escudetes: y e xerir los en otros ar
boles de los otros como ellos: y los pime
ros y postreros allearā doblada la fruta:
Dize el Theopha. q̄ los auellanos darā
mas fruta y mejor si les ocan todos sus
pipollos q̄ echen ala rayz: mas esto es fal
so q̄ todo arbol miētra mas limpio esta y
o sembrado mas frutava y mejor que
todo lo que anis o echar en aquellos pim
pollos y ramā de almada todo lo cōuer
te en fruto: y a vn el mismo se cōtradije en
el libro tercero de hyfforia de las plantas
dita manera: el auellano se haze mayor y
mas frutifero y mejor podādo le a men
do aquellos ramā y pimpollos. Asī q̄
siempre len tengan limpio: y en dos o tres
pies no mas y todo lo alie coiten. Los
montes se bazer en caseros trasponiendo
los o encriendo los y los caseros y frui
feros se pierden olvidando los. O arbo

les q̄ biuentiē pobarto: y que retornan so
bre si tornādo a labrar: y frutificamas
si los labra mucho. Las auellanas sō ca
llētes y secas mas no sō tā callētes ni tan
azeytosas como las nuezes: y son o mas
tardia digitiō: y oā mejor: m̄ antenimieto
q̄ las nuezes: buchan el vientre y son o re
zia digitiō: mayor mēte si las comē con
aquella camilēta q̄ tienen dentro: mas si
yā mondadas son mejores y mucho mas
si son tostadas. Sō mejores las nueuas q̄
las añejas: por no ser tan azeytosas. Estā
buēas d̄ coger q̄ndo se encomiē a apar
tar las auellanas de sus camusas o capille
jos: y pongaullas a q̄e encuguen al sol y
guardar seban bien y tengā las en lugar
q̄ no sea būido. Si comen muchas dellas
engēdrā colera: o van sucho: y ayuoloz y
pesadūbre de cabeza. Son buenas tosta
das cōtra ynas distilaciones q̄ caen en el
pecho y descendē de la cabeza: imajadas
y beuidas con agua miel son buenas con
tra la tosse antigua. ¶ Parallas moidedu
ras ponē oñosas para otras muchas pon
gōnas y picaduras de escorpiones a pue
cha mucho comer las en ayunas: mayor
mēte comiendo juntamente ynas bojas o
ruda: e bigas passadas: y estegē muy buē
no pa en n̄p̄o d̄ pestilēcia y q̄ndo andan
ayres corruptos. Dize el Escēl. q̄o las
ramas de los auellanos por ser muy yer
guas y correosas se baze en buēnos arces
pa cubas y arcos para tirar: avn q̄ yopiē
lo que son floros y de poca fuerza.

**Capitulo. i. de los aluerchi
gos o aluarcoques.**
Eson ynos arboles que en algo tienen
la rama y boja se mejan a los ciruelos:
y duraznos: mas no son tan sudosos: y
la fruta de ellos parece en algo duraznos.
De estos ay ynos que son lampiños: lisos
sin vellor: que algunos llaman duraznos:
pelados y estos suffren tiernas o ayres al
go mas fríos que los otros que tienen ve
llo. Mas estos arboles cargan mas de
fruta en las tierras callētes: quierē tierras

sueltas y algo areniscas y abundancia d̄
agua. Algunas vezes prenden de rama
mas porque estas pocas vezes aciertā y
tā bien echan barnados a las rayzes de la
mejor poslura de su simiente: y deue la sem
brar en las tierras callētes por otubre o
noviembre: y en las que fueren mas frias
por enero y febrero y sea en era: como di
xe de los almendros: excepto que no les
echen estiercol o puerco: si no o otro muy
podrido y muy mezclado: y a tanto de
vn cuervo a otro: como dixē de las mismas
almendras: y rieguen los muchas vezes
y desque esten algo crecidos asfongā
los aucs q̄ echen flor: q̄ estos arboles flo
rescen luego tras los almendros como di
xe. Plinio: y por esto quierē toda la o rē
prana. Enxerense de coromila escudete
cahuillo muy mejor q̄ de otra suerte por
q̄ tienen la corteza gorda: enrugosa y la
madera algo seca: si los enxeren en almē
dros / o en auellanos de mesa doblan la
fruta: no los plāten en lugares ayrosos q̄
con el viēto quebran q̄ tienen la madera al
go brozua: quieren serregar muchas ve
zas: son arboles que presto d̄ fructo: y pre
sto parecen: llānanlos d̄ mōdar y limpiar
los reflexos y ramos d̄ uariados. ¶ Pa
ra que bagan el cuervo delgado: miren lo
que dixen este capitulo de arriba de las
auellanas: y pa q̄ no regā enxerlos dētro
lo q̄ dixē de los duraznos en el capitulo d̄
los enxertos d̄ itaq. libro. Su natural en
xerir es en priscos: o en rāzanos: o en uelos
o almēdros: mas sō mejores en ciruelos
y mejores en almēdro q̄ en otro arbol co
modyē. ¶ Val y en auellana: y o passan en
todas como dicho rego: y como dize Co
lu. libro. vi. capi. viij. Enxerense en toda
arbol q̄ tenga la corteza como ellos: o en
los que lleuan fruta semejante: y en aquel
mismo n̄p̄o que ellos: Suelē eriar mu
chas bōmigas y pa ellas y las erras en
fermedades: vean dōde trate de algunas
enfermedades de los arboles en general
La fruta de estos arboles en o rā b̄mida
como los duraznos en priscos: y son mas
callētes y gloriosos: y por esto consonan

ad. lxx.
l. lxx.
c. lxx.
ad. lxx.
l. lxx.
c. lxx.

Cre. l. i.
ca. xvi.
Co. l. vi.
cap. viij.
Pl. lib.
xvi. cap.
xvi.
paladio.
nomiē.
cap. viij.

Libro tercero.

mas la cabeza y el estomago y por vna a zedia q̄ tienen son mas agradables q̄ los pulcos: mas ami ver non enē cōparaciō con los duraznos: quien dellos mucho o uiere comido si siente embaraço coma so bre ellos sus pepitas: q̄ así baze en Gra lia despus q̄ ha comido aluerbigos pulcos o duraznos. La madera deste arbo les quasi comola d̄ almendros: en xertos de pasado o mesa en almendro dulce ter nandulce la pepita.

Capitula. xij. de los acuseyffos.

Los acuseyffos requieren ayres calientes y abagados lugares y en los semejantes van fruto y barto q̄ en tierras sueltas y florax y en quasi esteriles q̄ en las tierras gruesas y muy feriles no se hazen muy buenos. Sus posturas son de quatro maneras o de barbados o esta ca o ramo: y estas tres han de ser por mar ço antes q̄ broten como tengo dicho arriba en las posturas de los arboles y si son tierras frias a vna se puede poner por abril la otra manera de sembrar es de simiente q̄ son vnos cuercos que tienen dentro en su fruto o sembrar la fruta entera. No s̄lor de poner en almociga o era b̄dos quādo vn palmo. Dize Bal. que los pongan de tres en tres nose por q̄ pues al tiempo del trasponer b̄o yz cada vno por si y quādo pusieren los cuercos vayan las p̄tas b̄a zia barto b̄a echar la era molida y ester colada con estiercol y ceniza: y quādo na cieren en limpio los mucho de y etua. Su postura de los cuercos es por el mes d̄ s̄ bul (como dize plinio) y avn Barco y ses uenno) nola han de trasponer b̄a que ci tentan goides como el d̄do pulgar: y sea el oyo bien ancho y no muy bondo. Des ch̄au estos arboles muchos barbados al derredor: y de los son buenas posturas. Enxeren se de escadete o coronilla o ca ñunillo y tambien de mesa y pueden se en xerir por abril o mayo y por que tiene la rama delgada y flaca sea los enxertos ra mos goides y de los mejores. Si esta en sermos y algo triste: dize Bal. que les

bara gran bien rascales vn poco las ra mas con vn almociga para q̄ les descos trelo duro d̄la coñreza y resfrique y que asise tozaran frescos y alegres: o ech̄ d̄doles en las rayes b̄ofigas de bueyes. y que estas sean en poca cantidad y mu chas vezes. Alsimismo es bueno que en invierno les bagan vnos m̄tes d̄ p̄edra al derredor del tronco: y quiten se las quā do biziere grandes calores que es de se mayo en adelante. Las acuseyffas no est̄ bien de cojer basta que est̄an coloradas y si en cogiendolas las rociaren cō buē vi no asijo dize Baladio q̄ nose arrugar̄ Guardame bien en cantaros pegados y embarradas las bocas y puestas en lu gar enturo o colgadas en sus ramos y embuestras en subojamas esto es cosa lar gas son calientes y algo humidas: son bu nas contra la tosse y el agua en q̄ se b̄a co zido es buena para los q̄ tienen dolor de costado o tosse: por q̄ son muy bl̄das y pe corales y ablandan mucho el pecho y b̄a z̄ digerir aquellas materias y al̄can las sucras: y domiño b̄a z̄ el carne q̄ se ba ze de la decoction de ellas.

Cap. xij. de los algarroños.



Son los algarroños vnos arboles q̄ lleuan por fruto vnas saymillas de bechura de ba uas con vnos granos dentro y d̄tas las cascara son d̄co mer que los granos son muy duros y q̄ yo sepan s̄o paal q̄ para sembrar. Estos arboles se crian en tierras calientes: y ri b̄ras de mar: eontal q̄ sean calientes y ba zia medio d̄a come es la costa de Bala ga y Almeria y tierra de Galesia y la afri ca d̄o asimismo buē a pa estos arboles las tierras d̄de se b̄a z̄ palmares: d̄eren asimismo tierra secas: crian se biē en cer ros y llanos: quieren sitio b̄a zia medio d̄a: y avn si se pueden regar se hazen bu nos. En las tierras q̄ s̄o templadas avn q̄ se b̄a zen grandes y echan mucha flor: no la traen ni llegan a frutificar: y en las frias no pueden biur. Donde se ramo d̄garr̄a do no est̄a ca o b̄a ruado y si si si si si pue

Pal. ber
dico. c.
xxx. no.
mēbre. c.
vii.
pli. lib.
xvii. cap.
xviii. lib.
xxij. ca.
li.

deuse bien poner de q̄lq̄ra manera o las
tres primeras por nouiebre e por bebre-
ro: y los o simiente por bebrero en era co-
mo be ya dicho: y q̄ndo estē algo gordos
trasponer los. Quieren los boyos biēbō
dos y anchos. Estos arboles ecabā las lo-
muy hermosa: y deuē los guardar q̄ndo
estā flosidos q̄ entōces les corā muchos
ramos: esto se emiende donde ay pocos
q̄ los dissipan presto: tienē la corteza gor-
da: enterē se biē de coronilla/casitillo y
escudete en almēdros/ciruelos/duraz-
nos: y por q̄los algarrouos quierē los ay-
res q̄ los almēdros ay q̄ no sufren tanto
frio: y enterē se biē almēdros en algarro-
uos o algarrouos en almēdros. De las
enfermedades deste carbol veā arriba ma-
y o mēte pā las boz migas: no los deuen
escorolar q̄no tienē necesidad dē estiercol
y ay nolo sufren saluo si no se regarē: dē
de coger su fruta q̄ndo estuuiere biē dulce
y a leonada: y guardenlo en los carcos o
lugares enxutos y estendido. Quiē come
las algarrouas verdes antes q̄ se seque
zē les hazer camara y dāña el estomago
y de spuē sō fecas estruē en el vientre: estas
se guardā mucho tiēpo y ay naco: ren ala
bambre y falta dē pan: y quando ay abun-
dancia dellas es muy buen mantenimien-
to para buyes y bestias.

Ca. xiiij. de los arraybanes.



Os arraybanes sō vnas plā-
tas q̄ tienē el medio ētre arbo-
les y matas aū q̄no se puedē
llamar arboles: por q̄no cre-
cē en alto: y no van nada q̄ los
llamē como quisierē. Sō de dos māeras
obscuros o negros: ay q̄ se gē Plā. ay mu-
chas diferēcias dēllos: empo p̄ncipalmē-
te se partē en estas dos. Todos q̄rē ayre
caliente: y ay nō en lo templado o frio nas-
cen y se criā: mas son pa vista q̄n lleuā en
tales ayres flor ni fruto. Quieren tierras
sueltas y areniscas: ay nō q̄tā bien se criā en
guēstas. Puedē se plantar de q̄ntas ma-
neras dire q̄ se podia plātār q̄lq̄r arbol:
o de los arraybanes q̄ nascen al pie: o de
modo de garrado: y este se a de cuico o seya.

años: o de esta ca: o de simiente: y ay nō se
pueden tumbār algūos ramos en tierra: y
desque ayā barnado corten los de la ma-
dre: y desde ay nō año o en dēce los tras pō-
gā o allegarles la tierra al pie pa que alli
baruē: o bazerlos q̄ nazcan en alto: poni-
endoles vna cesta como dixē con tierra/
ponense de ramitos de los que son o tres
o quatro años: y banlos q̄tar primero las
bojas con vnas tijeras y ponerlos en el
suelo o en tiestos y apretar les bien la tier-
ra/la posura de los esla mejor: por noui-
embre o en oromas por mejor tengo que
seā de ramito de seys años: y no le quierē
el cogello. De las maneras dē poner mirē
como dixē arriba o como nasce dē simiente
de las maneras asiguientes: o en era como
be dicho de los otros: o tomar dē aquellas
vuillas buena cantidad y q̄ sea de las mas
gordas y estruē las biē entre las manos
y frieguenlas en vna foga gorda dē espar-
to viejo de guisa q̄ en las foga q̄den pega-
dos los granillos q̄ son la simiente y entri-
errenla a la larga en vn sulco bondo quasi
vn palmo y en tierra bien labrada y molli-
da y estercolada cō estiercol biē podrido
y desta manera nascen muy espessos ama-
nerados vna pared: y rieguen los muchas
veces q̄ el arraybā quiere mucha agua: y
mayor mēte q̄ le rieguen entre dia: y si quā-
do son grādes los riega cō agua caliente
no criarā granillos en las vuillas/segūo
ze Theophrasto. Llan los alli mismo de
escardar muchas vezes: el poner de plan-
tas puede ser antes del invierno: y al pri-
ma vera: y el de simiente desde mediado
bebrero basta en fin de março: y si es la tie-
rra fria por todo el mes de abril: si salen
muy espessos entre cada que los mas no an-
tes q̄ ay andos otros años: ay nō q̄ estos ar-
boles por tener pocas rayzes se quierē se-
brar muy espessos: y caben mucho p̄oue-
cho ellos con las oliuas: y las oliuas cō
ellos: y por esto en las bueltas donde ay
olivarca plantan y deuen plātār algūos
arraybanes a bueltas. Y dē dēllos blancos
y prietos: los prietos nenen la boja muy
menuda amancra de box y son muy me-

Pl. lib.
xx. c. xix
ca. xxix
li. xvii. c.
x. c. xii. c.
xii. cap.
xvii. lib.
xx. xii. ca-
pitulo.
li. c. li. v
ca. xlii.
The. li. i.
li. i. li. i.
bist. i. c.
li. i. li. i.
de causis
Ant. li. i.
capit. i. o
cccc. li. j.

Libro tercero.

sees q̄ los blācos y de más virtud en sus
ppiedades de medicina. Assimismo ay
mōtēles y caseros y los mōtēles son t̄
biē mejores y de mas fuerçā y los mōtē
ses se baze t̄bien caseros o trasponiēdo
los a mejores tierra o labrando los y los
caseros se pierden dexando los de labrar
y may o mēte tienē necesidad q̄ los poden y
les lūpiē y mōdē lo rieto y se cor: q̄ como
las oliuas tienē necesidad q̄ los poden y
ayn q̄ naturalmente nascen en las tierras
q̄ dixē bien se hallā en buena tierra cō tal
q̄ no sea pegajosa sino gruessa y suelta y
biē estereolada: quieren se regar mucho
Los arraybanes tienē cōtinamente hoja
y vn verdor muy alegre: por esso sō bue
nos pa clausros y mōtēstios y jardines
de dleyte: y puedē los t̄dir q̄ se bagā copā
dos y llanos encima como mesa y vergā
se los ramos dellos q̄ assinafidos como
estan puedē bazer dellos sillās y otras co
sas gentiles como las aua en el palacio
real de Granada y en la casa de Generali
se: que son las q̄ los griegos y latinos llā
mantopiaría opera. Solamēte puedē re
cebir en si ēxerto d̄ mesa: o d̄ barrēo: o pas
fado: enterense en naranjo de coronilla o
mesa: mas el tal enterito sea en tierra: por q̄
no se queme en el invierno con los yelos:
son arboles q̄ biuē mediano t̄po q̄ no son
de tan larga vida como las oliuas en ci
preses. Su sombra d̄llo es muy sana y co
zidas las hojas del barraybā en vino blā
co y lauādo se cō ello la cabeça apietalos
cabellos y no los vera caer y cōforta la
cabeça y ayn quita la caspa: y puesto en
plato della sobre el estomago impide el
gomito: y sobre el vientre y ruicones restri
fiel las camaras: y el flujo de la sangre en
las mugeras quando viene de flaqueza:
coziendolas hojas en agua y lauandose
con ella las piernas y el cuerpo / enruga
muelo las carnes y palas flestas y dales
buen olor. Si secan las hojas y las mues
len y echan el potuo sobre algunas llagas
quiere gā carne de mās fado o mala la co
me: y si cuezen las hojas con agua lūe
diza: y resciben aquel bābo callēte por ba

ro que no se salga: aprouechea mucho cōn
tra el flujo de sangre y contra vnos que
se les sale el sieso. Assimismo lauando se
con esta agua assi callente las sienes y frē
te: o tomando aquel vapor de suenro: y co
zidos vnos manojos d̄llo o en vinagre o
en agua lūe d̄iza retiene el vomito pue
sto sobre el estomago. Vnos ay que tienē
flor blāca: otros amarilla: empero mejor
es la blanca. La flor comida e confortamu
cho el coraçon: quita el bedor de la boca
y lo mismo bazen sus vuillas: quita el tem
blor y sandolas a comer en ayunas. El a
zeyte de las vuillas se saca desta manera
lūa las de coger q̄ndo estan bien pñctas
q̄ es por setiembre y octubre: y nouiembre
y cuezan las en vna caldera de agua y el
azeyte saldra arriba: pueden lo coger cō
vna cuebarro con vnās lanas: otros las sa
can mās d̄do primero las murias y en vna
caldera las tienen sobre la lumbre vn po
co meneando las cō vna cuebar y d̄pués
echan agua callente encima y cueze: y lo
que sale encima cogelo como dicho ten
go. Otros lo bazen desta manera: tomē
dos libras de la grana y majenlo t̄reali
bras de buen vino añejo oloroso: y es me
jor timē dos libras de olio de oliuas: y es
mejor de oliuas vet deas: y cueza todo jū
to basta q̄ se gaste el vino y tomē a ebar
mas grana y vino con aquel mismo aze y
te que estaua primero y cueza y de que se
gaste el vino y baganlo otra vez q̄ son tres
vezes y cuenlo despues y guarden aq̄
azeyte al sol. t̄ dias. y guardē lo: y como
vire de dos libras pueden bazer de mās
q̄ntidad o menos. Tiene este azeyte estas
virtudes: si cō ello se vntā la cabeça apue
tala y ay sea de los cabellos y no se caen
bazelos mas largos y negros: y retiene
la sangre de las narizes: si vnian con ello
las apostemas que vienen de calor: y otro
mal q̄ llāmā alhombra: y otro q̄ arriba or
re q̄ se llama bozmiga: y otros males que
de calor pceden y lo q̄ mado sana: y retie
ne el flujo de sangre q̄ sale de las narizes:
es buēo pa las llagas viejas q̄ mādā: ena
jando lo cō cera: y vntādose cō ello quita

el mal olor del cuerpo: y a vna majada de las
bajas y puestas por bato aproueche a mu-
cho contra las almorranas. El azeite as-
proueche mucho contra las mordeduras
de animales ponçioños de beuido de y vn
tado se cō ello mayor mēte de los alacra-
neas. Las bajas de losos dan muy lindo sa-
bor y olor a q̄q̄er carne q̄ban de alfar res-
bolmido de la cō ellas. Dize Plinio q̄ si a
vino turbio ga q̄lo aclaren q̄ empapē biē
vn coladero en azeite de arrayban y cue-
len por ello el vino y que colara claro y la
bez y affiēto q̄dara en el coladero y el vi-
no no cobrara mal sabor. Las vuas s̄llos
q̄ran la tosse por ser blādas comiendo las
de mañana y de noche q̄ndo se van por a
dormir y por ser frias y secas restrinir
las camaras y aproueche mucho a los q̄
c̄scupē s̄ḡre: y si estas vuas ec̄hā en el mo-
sto es muy bueno galos q̄ t̄nicē camaras
y bazēse de esta manera. Deuen coger las
vuas de arrayban q̄ndo estā maduras
cōtal q̄ no esten rociadas / nimojadas: y
pōgālas a c̄ntigar al sol y es mejo: y si es
lino granllos y romend̄ mosto / y esto es
bufo q̄ sea vnaa bebecia / y cogidas cō
el sol bien calientes: y acada arroua ec̄hē
vna libra a q̄llas vuillas: y desq̄y a biē
cōsido naturalmēte aparen lo vno de lo
otro: y guardē el vino en vna vasija bien
pegada y cubierta: y beuā dello q̄ndo fue-
re necesario. El arripe de las granadas
de arrayba es restrinir y ga restrinir las
camaras es muy operatiuo: si biē seguar
da el cūmo s̄llas esprimiendo lo por s̄x y
colarlo y cozerlo b̄alta q̄ se gaste la t̄rcia
parte como arripe: y guarden lo b̄a la mis-
ma manera: y a vñ q̄no lo cuezan se guar-
da: / empero no tanto t̄po: ni es b̄ tanta vir-
tud ni restrinē tanto. La principal virtud
de este arbol y de su fruto es restrinir / y qui-
tar el mal olor y darle bueno y conforto.
El azeite dello impide el sudor vntādo
se con ello: y los poluos de la murta q̄ es
su fruto cōsueleda mucho las defcalabaz-
duras y rupturas: y de losos se baze muy
lindo cotido para enfrase. pil cō azeite
de arrayban vntā los carrillos y quis

tadas, hazen sossegar el dolo: o muchas.
Otras muchas buenas propiedades tie-
ne el arrayban q̄ serian largas de contar:
mas todas ayudan a prerer y confortar.
la grana ellos comē muchos los zo:zales
y otros para rros: y engordā biē con ella:

Capítulo, xv. de los alamos blancos.



Estos alamos son dos mane-
ras: o blancos o negros: y p-
mero dire de los blancos: estos
se cria bién en qualquier ar-
ofrio: o templando: o callé-
te: ayn que muy mejores se ha-
yen en lo frio
quierétierras gruesas ayn que mediana
muer se crian en areniscas: o tierras flica-
rebuyen barrizales y arzuillas: y ayn que
en las tales tierras nazcan falen deslequi-
dos: o rrosos: y de mala vista: o de medra-
do: y ayn bien poco típo: assi mismo nō
se hazen buenos entre piedras: por q̃
eren mucho huelgo de tierra: son mas na-
turales en valles y llanos que en cerros:
y en lugares altos: quier en estar cabe a-
gua como en riberas de rios: y alli se cria
ellos muy mejor que en otro cabo: y ayn
allende dello fontalese la ribera q̃ el agua
no caue ni coma las heredades: y mas en
las riberas de arroyos y lugares bunt-
dos se hazen muy buenos. Bien creo q̃
en la Italia no estaria perdido vn t̃gē-
n lugar como es para alameda aq̃l arro-
yo q̃ va desde el alcazar hasta sanra Ba-
rta de prado: que allende dela vista y fres-
cura y continuo aye que los alamos traen
en verano darte madera en esta villa para
muchas necessidades: assi mismo estan
vazios: otros muchos lugares o dōe ellos
se podria muy bién criar y dar mucho pro-
uecho que lugar es para ellos la portia
mapo: mēdo donde entra en tejo: que tal
parago: y otros muchos arroyos: y ar-
ruas assi en berdades prinadas como ē
de las publicas: que estan perdidas que
dan poruecho algūo: y por esto esta po-
re por la mapo: parte esta cañilla que te-
niendo aparejo para ser muy rica por bol-
gar no quere gozar de mas: de aquello q̃
de su voluntad se nasce: y ayn de aquello

Erc. l.
 j. ca. v.
 Erc. l.
 c. r. l. v.
 Plin. l.
 r. v. j. ca.
 r. l. ca. r.
 l. r. v. j.
 r. l. j. l. b.
 r. r. j. j. ca.
 v. j.
 Ea. c. v.
 Co. l. v.
 ca. j. j.
 l. r. l. c. j.
 Ca. l. j.
 ca. r. l. j.
 Paladi.
 noni. b.
 ca. r. v.
 Pal. c.
 el. tr. ca.
 do. o. lo.
 r. r. v.
 r. r. v.
 r. r. v.

decan perder la mayor parte. Pues digo que los alamos quier en lugares humidos y substanciosos que en lo seco no valen nada: baze en el mismo muy buenos donde ay cieno: y por qe echa bondad ay que rente en la bonda. Son muy buenos en vallados o accuinas de visias y avn para q suban las parras por ellos como baze en Italia: plantan se de quantas maneras se pueden plantar qualquier otro arbol: y tienen tan biva la virtud que avn de yn ailla que lleue yn poco de corteza prenden nas cen dñmiente: y desta manera son mastar deos: avn que estos arboles en poco tien po crescen y llegan a muy grandes. De si miente se plantan desta manera: quando los alamos florescen (avn que segun ver dad aq lo no es florescer) otros lo llaman mas propriamente encandelar: cojan aq llas candelillas o espiguillas qndo estan fazonadas que se paran amarillas y antes que echen hojas los arboles y si echen las en lugar algo huido cenagosos y hagan lo de la manera que dire abajo de como ha de sembrar de simiente los alamos negros: y quando est e ya algo crescidos traiponganlos. Plantense assi mismo de estaca: y si se han de plantar en riberas de rios: esta es la mejor postura: por q en bre uetie potrag y viene a perfeccion y tan bien de ramo y para estofea de ramo q aya de año adelante: y avn los cogollos de los pucstos priden: y sean las estacas batas fino ay remor de bestias que las royan: y donde quiera q los pucstos vayan espeslos: por q se bagan mas altos y mas derechos. Los alamos blancos son de dos maneras: y nos son de naturaleza de sus bir en alto y muy derechos: otros v mas batos y echa mas ramas por los lados: a estos llama el crescen albares: estos se gundos son mas biuos en prender q los otros y de mas hermosa madera y mas lisa. El tpo del plarar dñlos es a la prima vera antes que brose: y si no son las posturas de baruados todas las otras se pue den plarar en agujero hecho con vna estaca y mas o mayormete galas q poncho

estacas gruesas: avn q todos ellos echara muy mejor en boyos y avn bucados palos de alamo blanco en tierra como rodri gones prenden: y si estos arboles cortan o chapodan por el elio: o se secan o escibie grãde perjuicio: y por esto el podar de lmo char de los sea o por la primavera o ante q entre los grandes soles y rezios calozes: y avn q estos arboles se pueden en xerir es cosa superflua: pues el enxerir es para mejorar la fruta: este arbol no lalle ua: y avn que segun creo bien se podrian enxerir en ellos nogales: pues en rãbas estas generaciones de arboles quier elos mismos ayres y suelos de tierra: son se mejantes en la corteza: y como ellos se en xirieren pueden enxerir otros de su mane ra y avn crezose enxerir e biẽ en alamos blancos. Estos arboles baze en sus sombras muy sana: italiana y fresca: y atrae lueño y avn que en verano no aya aye en otra parte siempre de baro vellos bule ayre al guno y bueluen la boja el oia mayor del año q es por sant Bernabe: q lo q bante mido bazia vn cabo bueluen bazia otro: y por esto parecen otros colores: y cõ esta fial pueden los labradores y gẽte del can po bien conocer qndo comienzan a men guar los oias. Las hojas de los son tam bien muy buẽ māt en mieto galas vacas y ouejas en el invierno: mayormete en las tierras q mucho nueva donde no hallan q pascen: corten las ramas menudas qndo esta la boja y verde y q si madura: antes q comience a pararse amarilla: y engugue la a la sombra y guarden la en lugar en xuto: y al tpo de la necesidad cõ ella podran sostener algun tanto el ganado que no pe rezca: y esto ayudara mucho al bno y pa talito ay: y si no suplira en algo su falta: lla las de coger en mēguante porqueme jorse guarden y no se pudran como dije qdimo: y esto sea para en toda manera de boja. La madera de los alamos blancos es muy oulce de cortar y labrar: y por esto es muy buẽ para los entalladores: y es muy buẽ para bazer panfles y escudos q por ser fofa cierra a pacho la brieda y o ca

chillada o sacado como el corcho: y saca
do como las hojas de los es muy pue-
choso pa el dolor de las orejas echádo lo
en ellas: y los q tienen calambre en las ma-
nos no les verna trayêdo vno bido de ala-
mo bláco en la mano: y avn segun dize Pli-
nio tienen vnoocio en las hojas en q labrá-
las abejas: y haze muy singular miel. ha-
zen bla madera de ellos muy buena a arma-
duras de camas muy lisas y hermosas y
no se criá en las chinches como en el pino.

Capitulo. xvi. de los ala-
mos negros.



En los alamos negros d vos
manchas: vnos que suben al-
tos y derechos: y otros que
se estienê en ramas: quales
los suele auer en plaças de y
glesias y otros lugares: mayormente en
las aldeas: y avn allí se juntá los labrado-
res a mentir los dias blasfemias. Todos
los alamos negros de qualquier suerte q
sean se hazen en qualquier manera de ay-
reo o caliente o frio: verdad es q en los tem-
plado o fresco se hazen mucho mejores:
y avn q en lugares humidos crecê y se ha-
zen buenos: tábien sufren tierras secas: y
tierras resacas y flacas: y avn barrizales y
cerros y llanos y valles: mas en los luga-
res altos quieren humedad. Estos no na-
cen bien sino de dos maneras: o d simien-
telos que lalleuan: o de baruados d los q
nascê de las razez es mejor q de otra mane-
ra: q de ramo o estaca pocas vezes acier-
tá a prêder: y por esso no deuê de curar de
llos: de simiente se plácan desta manera. Al
tpo q los alamos comiêça a bazar echá
vnos cogollos muy espessos y llenos d v-
nas como lantejas: y aqllas tienê dentro
la simiente Plinio las llama samara. Aq-
llas de coget quando se paran amarillas:
y encugarlá dos o tres dias al sol como
no se se qn Plinio dize q tábien lo pueden en-
xugar ala sombra: y tégan becha vna era
larga y angosta: pa q de se fuer a puedán
quar las y eruas sin bollar los arbolezi-
tos q nacierê y este muy bie cauada y mo-
llida y algo regada d antes pa q este humi-

da: y cubrá la era de aqlla simiente: y cierrâ
de cõ vn bannero buena tierra y estiercela:
da encima no mas alto de vnos dedos: y d
de a dos dias sino llouiere rieguenlo muy
fouimête q no se arro y el tierra y escardê
lo cõ la mano muchas vezes: y por q para-
ros se comen los cogollos q nacen bales
de cubrir con paja de cascasiadura: o con
vna red q este alta: o bazer como no loto:
q con otros espantajos: y desq estén algo
crecidos q ten la paja si se la pusieren y rie-
guenlos cõ vna escoba recidâdo muy bie
antes q el sol salga: o despues d puesto: y
desq estén altos tres palmos tras pógalos
a otra parte: y si son para armar vides so-
bre ellos: como dize en el libro segudo: d
de los tras pusieren no vayâ bõdas: por q
al tomar arrincar los pa poner cada vno
cõ su vid: no sean penosos de arrincar: y
entêces aya se y opies no mas de vno a o-
tro: y pa q allino echê muy largas las ra-
yces. Dize Colu. q las arrebuclâ en der-
redor del oyo: y les echen estierco de bue-
yes encima: y luego tierra y la pisen muy
bien: esto es pa los q ban de tomar a tras
poner despues para las vides. Quê los q
trasponen la primera vez donde ban de es-
tar ponganlos como dize en este libro ter-
cero en las reglas generales: Los que lle-
uan poca simiente o no ninguna ban los d
poner de baruados: y mucho mejor por:
Octubre: y Noviembre que ala pima ve-
ra: y no los poden: ni monden basta que a-
yan dos o tres años: y entonces los mon-
den con herramientas muy agudas: que
no les oxen mas de los cogollos altos:
y ansimismo los monden quando crecê
ren basta quanto pudiere alcançar vn bõ-
bre: por que beche nta fuerça en lo alto: y
dondan se mucho bien subiendo se en el
y viniendo mondando bazia abaxo: y to-
do quanto nasciere en el mismo pie corten-
gelo con vn cuchillo: y si esta e la lechuga
quitenle con la mano: y todo lo que corra-
ren vaya junto al tronco quanto mas pudi-
eren. Dande y: las almenbras muy eise-
llas por q salgan derechos los alamos aq-
q bien se pueden plantar rales o espessos.

Enc. l.v.
capit. lxxij.
Go. l.vi.
capit. lxxij.
Enc. l.v.
capit. vi.
Enc. l.v.
capit. xv.
Plinio lib.
xvii. c. lxxij.
Go. lxxij.
Enc. lxxij.

El poner d'baruados es d'los q' echã d'las
rayzes. Estos son ligeros de poner q'ndo
son viejos: mayormente è los q' estã vides
armadas: por el clar llanos en las borchadu-
ras cogē agua y paranse buccos. Pues
pa esto dize Colu. q' de baro d' l' b'raço en q'
baze la borchadura le dē vn barreno que lle-
gue fãta la murad: pa q' por alli le salga a
q' agua/ que por arriba cogio o por el pte
sea el agujero foflayo bazia arriba como
dize Pl. Estos arboles multiplican mu-
cho en baruados: y es bien q' por que salen
espesos escojãlos que mas verchosas
sẽ: y a q' llos mōdē pa q' crezcan en alto y q'
tē los otros q' salen muy espesos y no son
tales. De estos por ser alli espesos se bazē
muy bucnas cerraduras pa bueltas q' se
bazen q' si como cãbrioneras y son muy lin-
dos: y por ellos arriba pueden armar vi-
des. La boja d'los glamos negros es muy
mejor pa los ganados q' la d'los blãcos/
y mas sabrosa y o mas boja: y d' estos los
q' lleuã mucha simiente no lleuã baruados
al pie: o lleuã pocos: y avn la boja d' estos
dize q' es buena cozida en vinas y mas
jada cō vino d' puercos o māteca d' vacas
y puestto sobze el estomago y viētre a las
criaturas q' tienen embargo: y majadas
por si y puchas en los pullos refreca mu-
cho el ardor d' las callēturas. La madera
d' llos es muy fuerte de labrar y de mucha
dura. Enrēse en ellos vides d' barreno
como dize arriba en el libro. ii. y de la ma-
dera d' llos se bazē muy singulares sillas
pa cavallos y mulas y d' alhēto: y maços
muy rezios q' no bñden. De los azebu-
ches adelates diremos q'ndo se tratare de
las olivas pues son de su linaje d' ellas.

Capitulo. xvij. de los borges.



El r' villo no me acuerdo: ni
cydo de otro arbol q' comieçe
en b. si no el bor: y por q' estale
trano q' de alli dire d' l' bor: mas
q'ne por q' el бага mucho alpro-
posito d' agricultura. Sō de la natura del
arraybã: y avn parecēse de mucho en la bo-
ja a los arraybances negros: mas q' ē ay
re frio. Bazense de la madera d' llos muy

gētiles obras d' torno: y caras cbicas: bu-
xetas: y pñes: cucharas: y mages peq'
ñas y tablas pa escriuir muy lisas. La
madera d' este arbol d' mucha tura que es
muy duro y nãcabiende: muy hermoso d'
vn color açafranado: y avn tã poco se vie-
ne carcoma como alas otras maderas:
y tiene en si tanto peso q' avn q' este seco se
bunde en el agua. Estos arboles porte-
ner cōtinamēte boja y avn muy hermosa
son muy bucnos y gradables para claus-
tras de monesterios y jardines. Bascē co-
mo vigo en tierras muy frias como son los
montes pyreneos: y quierē lugares altos
mas q' llanos o valles. No se bazen bien
en las tierras callentes: y si los trasponē
se bazen cañeros. Pueden se plãtar de su
simiente como dize los arraybances: mas
mucho mejor se bazen poniendo las d'
baruados o de ramos/ quitando les las bojas
o de estacas/ o d' pedaços d' sus rayzes: q'
la naturaleza d' este arbol es muy buva de
q' l' quier manera q' le pongan pñes: y avn
q' llos de su naturaleza nascen en tierras
duras y asperas fuffren buenas tierras.
La madera d' ellos segun Plinio es cres-
pa y aspera en la rayz: y muy lisa en los ra-
mos: es muy mala leña para quemar: que
baze vn fuego mōtejino. Las aserradu-
ras d' el bor cozidas en agua de pozo/ o d'
fuentes: y lauãdose cō ella la cabeça aprie-
tã la cabeça: y retienen el flujo de los ca-
bellos y los to mã pñetos. Pueden d' llos
bazer parcedes o mēsas como dize de los
arraybances. y si alguna enfermedad tuvi-
eren curen los como a ellos: mayormente
se quierē mucho limpiar y etrefacar. Po-
dranse encrier en otros arboles: mayor-
mente en arraybances/ o de barr eno o
mēsa: y avn de coronilla: y escudete.

Cap. xviii. de los cerezos y quindos.



Los cerezos son de muchas
maneras: y de todos son mēse-
res vnos que llaman soldares:
en otros cabos los llaman
garroualces: por q' lleuã las ce-
rezas mas gordas e mēcoladas y sabro-
sas: y avn por ser mas tiernas y duras son

Pl. lib. 2
xx. cap:
xxvi. ca.
xxvii. li.
xxviii. cap.
xxix. li.
ca. xxvii
li. xxiii. c
viii.

Cre. li. v.
ca. xi. lib.
viii. c. viii.
p. ad.
ctu. c.
xi.
ctub.
capi. xv.
Lico. l.
u. bisto.
Mar. l. j.
c. xxix.
lo. li. xij.
capit. ii.
platina
de bone
sta volu
tate.

mejores pa caminar con ellas lexos mas
q con otras algúas. Todos los cerezos:
qeré y zefros y tierras humidas y suel
tas. En las tierras templadas se crían me
dianamente y en las calientes muy mal: y si
en las tales no ay abundancia de agua cón
ta son los arboles del medrado: y la fru
ta muy menuda y mala: y en las tales es
bien plátar los en ribera de río o aceñas
q tienen agua: ya en en todo cabo qeré mu
cha agua: si no son tierras muy frescas: si
mejores en los cerros: y mayormente si
sō humidos q en otro q siquier si no ay n
en los llanos y valles se crían muy buēos:
mas como dicho tengo cō las condicio
nes sobredichas. Pueden se plantar d sus
baruados de ramos d garrados y avn vi
ze el pōal. q puestos ramos d los por ro
drigones en las viñas se bazē buenos ar
boles: vōde os a entender q de ramos / o
estacas se puede plátar. Asimismo se pue
den plátar de sus mismos cuercos y d los
nacen muy ligeramente. Mas por er buē
nos los tales tienen necesidad de enxerir
se por q como be dicho pocas plátas grā
des salen buena simiente. Todo poner / o
trasponer dellos sera por medio d inuier
no: y si fueren tierras muy frias puede d i
ficerir lo basta mediado enero / esto es en
las plantas q en los cuercos en toda ma
nera los pōgan por diziēbre o nouiēbre:
y a y nantes. y a be dicho como se han de
poner en era como los q arriba be dicho:
q se plátan d simiente: mas la tal era no tē
ga chiercol. Si trasponer y poner d los a
be ser desde mediado octubre hasta todo
el mes d diziēbre: y si son tierras frias: co
mo dicho tengo por: enero. Quierē los bo
yos muy bōdos y aptados vnos d otros
q. r. r. o. r. p. r. c. trasponen se biē los cere
zos / o baruados mōteses por octubre / o
nouiēbre: y por: enero las bōe enxerir d
q esten biē plos enxerense bien ellos en ro
do arbol q tēga gorda corteza: como ala
mog: fauzes: ciruelos: plátanos: castaños:
y laureles: esto se enxerē d coronilla me
jor: q de otra fuerte y d escudete: y los q se
enxeren en laire tienen vn sabor: gracioso

y gētil avn q algo amargo: o se puede se as
simismo enxerir d escudete: y si como be di
cho pasan por los cerezos sarmientos lle
uayan vnas muy tēpianas: y lo mismo se
podrá hazer en qualquier otra fruta mas
tardia: mayormente en guindas por: serles
semicjates. Enxerense asimismo: de mesa
y banles de quicar todo el yello o corteza
q tiene en derredor del enxerto: y por q es
tos arboles sudā goma: los enxer an an
tes q comiēcen a sudar: o despues q bā su
dado del todo: por q de otra manera lago
ma aboga los enxertos si en vn tpo los en
xerē qndo ellos sudā goma. Enxerēse as
simismo d cuercos en q siquier otro arbol co
mo vize. pli. d i q acasof enxerir en sauz
lā se de enxerir por el inuierno como d i
se estos autores: y es buen por: diziēbre
podriāse criar muy biē estos enfras ca
lleses ouiedo mucha agua al pie: por q los
cerezos esisto sō cōtrario de los guindos
q el guind o dera agua d el cielo d gollouedi
za: el cerēzo q le rieguē y barte d agua cō
nino: sea tierra humida y sustanciosa: y q
si alas cerezas d e q madurā les llueue to
das se abren y pudren. y si a las guindas
riegā bazē se vermejas y muy azedas: y
es les mas puecho el agua d el cielo que
del suelo: enxer en se asimismo desta mē
ra pa q nalsen sin cuercos / tomen los ce
rezos quādo son noueziros y cortēles qn
to yn palmo encima de tierra: biē d los
por medio hasta el suelo y gualmente a to
das partes: y saquiles el tuctano muy biē
cō vn cuchillo todo hasta el suelo: esto be
cho tomen le a jutar muy y gualmēte. y a
tarle y embarrar las jūnras y conadura
y desde a vn año q este sano y soldado cor
tenle algo mas baxo de donde fue la pme
ra conadura y enxerā allí puas o espigas:
q nūca ayā llouado fruto: assi nacerā cere
zas sin cuercos: segā vize. Pal. y Cre: piē
so yo q pa q nazcan sin cuercos sera buēo
lo q se vix d los duraznos ē sauz: y pa q
tēgan el carco d el cuero d gado lo q d i x e
las auellanas. Puedē enxerir medicinas
en los q biē dē vn ramo d cerēzo y le sacā
el tuctano / y en su lugar ponē escamoneas:

terná las tales cerezas virtud á alargar
o ablandar el viêre: digo bazer camara: y
si allí pont azul: o q̄lq̄r otro color: saldrá
de color q̄ pusierê: como dize el Cresc. y
como se bazieren estos arboles: y su fruta
creo que se podrá bazer en otros arboles
y frutas: a lo mismo se bara poniêdo q̄lq̄r
q̄r buêos olores o sabores: como dize ê
el libro segúdo del enxerir las viñas: en
lo q̄ enxerir colores y o no lo tégô por cer-
to. y avn el Cresc. dize q̄ se puede enxerir
por marzo: estôba ôser en las tierras muy
frias: y en toda manera de enxerir sea q̄n
to mas baxo se pudier: enxerir en se bñ de
escudete: coronilla: y casuillo al tpo y co-
mo los otros arboles. Quierê ser muy ca-
uados y muchas vezes: si tienen reuiejos
o ressecos: o ramos espessos todos los en-
tresaque y limpie muy bien: y si tienê en si
humo: demañado: denles vn barreno ca-
be el suelo: sôllo y o bazia arriba hasta el co-
raçô. Si tienê boz migas: saqn çumo q̄ ver-
dolagas y cò otro tãto vinagre echê sêlo
cò vn aguatocho o xeringa: dode ellas es-
tã o tomê bezes de vino asêjo: y cò ellas
mojê biê dode estã las boz migas: y esto
se baga estãdo el arbol en flor: o ecchen les
agua de toruiska: si les baze daño el gran-
de sol: rieguen los de noche muy bien con
agua de poços y fuêtes. Para las otras
enfermedades q̄ tienê vean en las genera-
lidades de arriba lo q̄ se dize. Estos arbo-
les no derê estiercol: antes cò ello rescibê
mucho daño: assi ello como su fruto. Dize
Plinio q̄ si les echã cal al pie madurãten
prano: o nã no sea biva por q̄ no los q̄ me-
dize assuimûo. Albucentif q̄ pa q̄ madu-
rê tẽprano: bagã en la rayz vn agujero no
mas ancho q̄ quanto q̄ pa en el vn cuenco
q̄ cereza y q̄ le metã allí dentro: y q̄ es pua-
do: assi mismo si riega los arboles cò agua
tibia maduramas presto su fruta: mas los
arboles biue poco tpo. Pã los q̄ bazer tã
altos q̄ pie q̄nto vn estãdo: por q̄ son arbo-
les peligrosos al coger la fruta: y no los
deuê subir muy altos: y bã de coger la fru-
ta cò vna escãlãrã alta ô tres pies pa q̄ ni el
arbol desgaie ni aya peligro en la gñona q̄

coge la fruta: tienen estos arboles mayor
mête q̄ndo son viejos la corteza del trôco
tã gorda q̄ della se puede bazer vna cuna-
pa criaturas: como dize Theophras: y avn
vasos pa colmenas. Las cerezas verdes
ablandan el viêre: digo verdes q̄ndo estãn
maduras y no secas: y si con sus cuernas
las comê bazê bazer camara de masiana
secas restrinên el viêre. La sombra del ce-
rezo es muy mala. Dize Plinio que en su
tpo se bazia muy malos cerezos en Ro-
ma: y estãdo y en aq̄lla ciudad vi conti-
nuamête q̄ las cerezas Romanescas: que
assi llamã a las q̄ assi se cria: y assian vn ter-
cio mas por libra q̄ las forasteras: de don-
de podemos entêder q̄ cò los tpos se mu-
dan las naturalezas de las tierras: y avn
los arboles q̄ lo q̄ en otro tpo no se cria-
ua en vna tierra: si posian cò ellos se baze-
n còtal que la tierra: o ayes: doles seã muy
contrarios ni passen arboles de estremo a
estremo sin primero passar le por el medio
porque mejor se vaya a conformãdo: digo
q̄ de tal tierra le traiponga a otra quasi co-
mo ella y assi poco a poco: y ê los cerezos
traipogã los tãbiên en tierras calientes: y
avn q̄ ellos no seã buenos plãten ô su omi-
mos ramos y estãrã abechos a sufrir ca-
lor: y enterã los de si mismos y adobar se
bã y assi podrã passar muchos arboles a
tierras cõtrarias ô su naturaleza. La go-
ma ô los cerezos deshecha en vino blãco
y agua ablanda la tosse antigua: o a buen
color al rostro: a clara la vista: o a appetito:
y cò solo el vino blãco aproueche cõtrala
piedra: Las cerezas engendrã malos bñ-
res en el estomago y lô bñzes en el viêre:
Capitulo. xix. de los guindos.



En los guindos vna mane-
ra de cerezos: y avn los lati-
nos assilos llamã cerezas
deos: y por esto aunq̄ do vichô
de los vnos bienemêre dire de bones
de los guindos. Los guindos
suffren qualquier aye o caliente o frio o
tẽplado: y en las tierras ô ruras son me-
jores q̄ en las humidas: y en las areniscas:
y si cultas son muy buenas y nque tambiê
Platina
ta volap
tate.

se baxen muy buenos en las tierras gruesas: con tal que sea suelta de manera q en todo ayte y tierra se crien bien saluo en lo muy húido: porq se baxen muy baxadas. Estos arboles son muy buios de su naturaleza: y pñeden y multiplican como çarcas. Pñense de cuercos y de ramos mucho mejor de barbados q de otra suerte: mas dicen los que tienen experiencia que son mejores guindos los que nacen de cuercos q los que se crian de los barbados qñalen de suprie: mas no se baxen tal pñesto sñ los mejores guindos los pequeños en las mas copados y qñ lleuen las guindas gordas y tanto coloradas qñoman en petas: y el peçon cotto y vn acana len medio. y destas tales es bñ de escoger las mismas para poner a posturas o guindos. Y y nos que llaman garrobales: y los llamamos griegos: lleuan las guindas muy gordas y pareciense mucho estos tales arboles a los cereços en todo: y estos quiere tierra como dice de los cereços: que ayñ que se baxen buenos en qñquier tierra que se riega: muy mejores son en tierras frescas no faltandoles agua y enterense bien en ellos y asimesmo todos los otros guindos y ayñ madura la fruta mas temprano assi es y estos segun he dicho arriba. Son tan buenos los guindos q ayñ las pñras ellos son terredas baruan y pñden / rebuyen en estos arboles de tierras duras: enterense de todo destas maneras qñ enteren qñengo dicho. En estos arboles caen pocas enfermedades: porq ellos no son delicados: y si algun animal eñ mire en ellas los remedios qñe dicho. Las guindas miñtra mas maduras son mejores lo qñno es assi en las ceceyas que si pasan maduras luego sepudren. Las guindas son mas saludables q los cereços sñ muy cõtrarias a la flema y colera qñuego la cõtã y desbaxen bñ de comer de mansana y primero que toda vida y asido en apento. Dellas sñ mejores las menos baxadas. Son buenas refrigeradas en agua fria: porq de mas o fer muy limpias ayñ cresca assi mas: y man mas la sed y calor. y guardan se muy

bien passadas al sol y así son muy buenas
para los que tienen tercianas: por q̃ quitan mu-
cho la sed y contra la cefalea son muy bue-
nas como he dicho. Ellos arboles se ha-
zen buenos en las viñas y quier en fer-
cundados y labrados y limpios: y que les q̃-
tan todos aquellos vijos o pimpleos q̃ be-
ben por baxo y canderredor. Quieren se-
mbrar o plantar espessos/ el agua delas
guindas esitlada por algrara es cosa muy
saludable para los ojos/ lauandolos con
aquella agua q̃ aclara la vista/ del hazen
vnas relas que se bazen tiran la tericia y
verdor de los ojos: es mejor dlas guindas
q̃ avn no estan bien maduras. Dō las gui-
das vna fruta tan sana (docto la g̃ra de su
sabor) que me parece a mi q̃ mil guindos
no bastarian para vna casa/ y que vn cere-
zo es mucho y sobra para vna cibdad se-
gun las cerezas son malas/ pesadas y va-
nijas.

¶ Capi. rr. vetero castanog.



ley sô saber q los castaños sô
o muchas maneras en la ebu
ra y meioria dlos frutos: mas
no dos ellos en esto se parecen
q quiere srrasfrías y avn en l
algo callêre se criân cò tal q se dâ ttierras bu
midas y avn q no se rieguê quâdo fuere ne
cessário: por q cò la agua es lãte mucho o a
no recide: por q se haze vn ciêo q pòdrece
el arbol en los valles o cerros se haze bue
nos y lugares arços mas q en lãnos /
mayor mte si los tales cerros o altos es
rã haze el ciêre: por q estos arboles mas
qeren fombria q solana / saluos si no son
com o digo srrasfrecas / qeren srras flo
ras muy sueltas q si q parecê a arena mas
no qeren arena: y rãben se criân en vn lega
no humido o en vnas picãras bôidas /
q se o menezan entre manos. No puedê
cufir barrizales: ni arjillas: ni gredas: ni
nigûs srra gruesa: dura: ni pegajosa / ni
seca com asistadamente / q avn q se haze en
srras duras y barrizales / no medran lino
fuere el suelo bôido. Estos arboles se pue
den plantar de ramo / y de los barbados
q nascen al pie del arbol / mas estos no sa

Ler. lla
 c. xij. l
 v. c. vij.
 tij. ca. v
 li. xij. ca
 xij.
 Theo
 tij. bñt
 pli. l. l
 xvi. ca
 xij. lib
 c. vij. c
 c. xij.
 xviij. c
 ff.
 Col. l. l
 ca. x
 v. cap
 x. xij
 Aben
 bal. l
 bier. o
 xvj. m
 nñbric
 v. can
 verfoe
 De pp
 ranbie
 fernz
 plati
 tij. o
 coylia

Lib:otercero.

lentá buenos ni así tan frutíferos como los que ponen de simiente: y por esto según dicen estos auctores es lo mejor ponerlas castañas: porq̃ lo vno salen mejores arboles y avn que mas ligeramēte se bincbi ra vn monte de los q̃e simiente se planta ren q̃e de los baruados q̃: alē d las rayzes y avn los que de los tales ramos o baruados se ponē pa hazer se buenos tienen necesidad de enterir se: lo qual no tienen los q̃ de las castañas pusieren: no digo yo que estos s̃abie en xerros no se mejores pucs que todo arbol exerto mejor ea mucho la fruta como arriba he dicho: y pueden se tr asponer las plātas por nouēbre. Pues pa plantar las castañas ban de hazer los güēte: ban de escoger las castañas delas mejores: mas gordas: muy sabrosas: y d vnas q̃ de su natural se mondan y quedau limpias d la cascara interior: sean biē gordas: porque de las menudas o no nascen o se hazen las plātas muy desmedradas: y mejores son de vnas redondas q̃ de las llanas: y porque muchas se pierden q̃ no nascen es biē q̃ apartē buena quantità de llas: y sean como he dicho de arbol que mucho cargue de fruto: avn que en cada berzollue muchas castañas y buēas: y estas tales pongā las a enrugar a la sombra en algun cabo enxuto: y desque esten enxutas am dōnē las en algun cabo apartado y enxuto: y cubran las bien cō arena de rio: y vnde en. xxx. días quise les elare na: y echen las en vna caldera d agua fria: y las q̃ nadaren son vanas y ban las de q̃ tar: y las buēas y sanas q̃ estan maciças van se al fondo: pucs luego las saquen y tornē se a enrugar y cubrir de arena como antes: y vnde otro t̃po s̃p puenē las como dicho he quitado las malas y guardado las buēas. y dize el Cres. q̃ esto se bagados otras vces hasta q̃ vēga el t̃po en que se bā de poner. Otros las guardan en cantaros cō su arena sin mojar: co: y tē golo por mejor: con tal que las pongan entre la arena algo enxutas. El t̃po d poner las es por todo el mes de nouēmbrie: y d vezidrie: y avn por enero: si son tierras

muy frias es bueno desde mediado bebrero hasta mediado marzo: y para esto bā estar la tierra muy mollida y cauada: biē bondo: y echa como sulcos bien bndos que es mejor que no eras como los arboles que he dicho arriba: y sea en tierra algo acostada porque no pare el agua allí q̃ los pudiere: mayormente antes que naz can: y allí los pongan. Dize Plinio q̃ les ban de poner de quatro o cinco juntas: y la punta vaya hacia arriba y cubran las algo de tierra: y pongan les vnas cañas al derredor: y si ponen cada castaña por si junta con cada castaña pongan vna vara o caña para que se pan donde esta: porq̃ se quiere mucho limpiar delas y rruas. La tierra donde se ban de bazer los tales sulcos para poner las castañas: sea muy se melante aquella en que se bā de tr asponer las nueuas posturas: y sea algo humida y enxuta: y no le eche estiércol que este arbol no lo tiene: y ecessidad: y si algō echa reusen a muy podrido y viejo: y muy mezclado cō tierra q̃o se conozca casta auer estierco: y sea de vacas: ban se de cauar q̃ndo nacen muchos: y el tr asponer no sea batta que ay andos años: y vayan biē bndos los boyos porq̃ echa muy bonda ra: y si acaesce como dize el Crescensio q̃ rer los poner en tierras q̃ siembran pan: avn que mal se hazen en tales tierras si no son limanas y floraa: en tales lugares tr as pongan los rales y monde les las ramas baras que suban altos y no asfōbrē la tierra: y vara por sus liños como dize de los arboles en q̃ arman las vides: en el segūdo libro donde trate de las viñas. Non se be tr asponer ala prima vera: mas si s̃p pa ra poner en monte para que de solo castañar ap: oueche: vayan mas espessos por que tambiē allende de auer mas arboleda por estar allí baze se mas perechos y mas altos y de mejor madera: mas no amēos de quarenta pies del vno al otro. y vnde avn año que estan tr aspuestos: los mōden muy bien: y quiten todos los ramos baros para que mejores se bagan y mas altos. Echau estos arboles muchos gim.

pollos al pie y alas rayas y en algunas partes los tãba como mugrones o vides pa q̃ bien baria y trasponenlos a otro cabo. El podar y limpiar d los arbolezicos y ayn o los grandes es biẽ q̃ sea ala pma vera. Estos arboles se pueden enterir de coronilla o eleudete u o cañutillo mejor q̃ de otra manera. Dize Pala. q̃ se pueden enterir almẽdros en castaños: esto sera d̃ q̃lq̃ra manera destas tres q̃ he dicho mas loz q̃ de otra alguna: mas seria necesario q̃ el tal castaño este en solaz porq̃ el almẽdro d̃ere el sol y tierras callẽtes. Es d̃ mejor gana enterirlos cerezos en castaños porq̃ enriãbos son arboles q̃ quierẽ tierra fria. y pa q̃ q̃lq̃r enrierto dure mucho y lleue mucha fruta b̃a d̃eler los arboles en algunas cosas muy semjantes. Estos dos alomẽdo en esto se parecen en nacer y en criarse mejor en tierras frias q̃ en callẽtes y ayn en la tales las cerezas sean algo mas tardias en criarse en castaños q̃ en sus arboles o sera buẽdo enterir frutas tardias en ellos como peras inuermizas y perazas y camueas q̃ tãbiẽ quierẽ tierras frias y frefcas: y el enterir dellas ca tardio quando sudã las cortezas q̃ se despide biẽ la cascara. Si omã las puas del mismo arbol y las ẽterẽ en el mismo castaño serã mejores las castañas. y mĩetra mas ṽezes las enririerẽ: tãto seran muy mejores: como cuenta Poli. del castaño q̃ enririo el mismo (oigo d̃ sus puas) vn cauallero llamado Lorelio: salio muy mejor: q̃l primero y d̃el q̃ el muerto vn criado supo tornõ a enterir aq̃l que estaua enrierto con su misma espiga: y salio muy mejor fruta que del primero ayn q̃ no cargauatã: como antes. Enterense bien en saize entre la corteza y la q̃ en el se enxeren vienẽ al gotarde: y desta manera se enriiran en algunas blancas y en otros arboles d̃ suma nera y assi mismo en nogales y bojaraços. Si algunas enfermedades tuieren mirẽ lo q̃ d̃ice arriba en las reglas generales: quando son grãdes no tienẽ necesidad de cauarle: ayn q̃ no los bara daño mas q̃ndo ebicos q̃rẽ se cauar muchas ṽezes

y mollir les la tierra. Si los cortã ocbapodan brotan mucho y rejoyuense: y ayn en muchas partes d̃õde suelen armar las viñas en alto mas se aproueche d̃ los castaños pa d̃ sus pimpollos bazer rodrigo nes y madera para armar las vides q̃ para fruta: porque la madera d̃ los dura mucho sotierra y en agua: y esto bazen d̃õde vale cara la otra madera o no la pueden auer. No estã de cogr las castañas antes q̃ ellas comiẽcen a caer d̃ sus criços: y en tonces las auareã y las q̃ caen cõ sus berizos es bueno amõonarlas assi: y estẽ assi algunos dias q̃ ellos se abren. y ayn dize el Cres. q̃ estas tales se guardan mas tiempo verdes: mas si fuesse lugar cercado d̃õde pueren ni jaulices pudiesen entra mejor scia para el arbol: y ayn los castaños serian mas sezonadas q̃ ningũ arbol nudo juntamente su fruta: y ayn serian sin costa y sin peligro de los q̃ auarean de ar las eac y en tonces estan de sezon quãdo el berizo se abre d̃ su gana. Las castañas son de grande mĩentimiento y substancia y dan grãde fuerza: y ayn en muchas partes como es en el d̃elpinado bazen pãdellas sacaudolas y moliendolas como trigo y su barina es muy sabrosa y ayn comida de mañanar estrĩte el fluxo d̃l vientre: guardanse muy bien al humo en sarsas: y si comen muchas dellas engendran gruesos humores y melancolicos en el estomago y o pilantas venas. Asfadas se ablandan mucho y pierden aquella malicia que tienen: son buenas sobre mesa que asientan el vomito y reposan el estomago y ayudan a digerir y oinar: y con fortan el vientre. Ellas son rezias de digerir y mas a los que son de complexiõ flematica: saluo comidas con miel o açucar antes de toda rianda: quamo crudas son dañosas a los que tienen tosse / tanto son prouechosas apiladas y bien cozidas: y assi callẽtes comidas de mañana cõ miel y asfadas son de buena digestiõ. Quẽe comen muchas mayormẽte coebas e cãzedã el estomago: si de la baria d̃lla e cãzada ocẽtẽo amassado cõ vino o rina gre puesto

Libro tercero.

fobre algua bincbazõ de las tetas leas bar
ragrã pro. Sõ tales y detã grande mãe
muniõto las castañas qõize Salieno qõ
puesõ trigo dã mas substãcia al cuerpo
qõtro ningũ pan: y los puercos qõ cõ ellas
ceuan son de muy sabrosa carne: y mas qõ
los dõ vellota. Si qmã las cortejas de las
castañas y las bazẽ poluos y las ponẽ cõ
arroyo a las criaturas en la cabeça multi
plicã el cabello: y lo mismo bazẽ sus bojas
y los berizos. Guardãse biẽ las castañas
verdes cubiertas de arena / y en lugar en
xuro. Las cascaras dõ dõtro qẽstã jũto cõ
la castaña cozidas en agua llouediza / o dõ
fuẽte y qõ gaste la tercia parte y beuidares
sirise el fluxo del viẽtre. La sombra dõ los
castaños es tan mala y pesada qõ avn des
truye a las otras plantas qõ estãu debarõ
de. La madera del castaño es de grãde
tura assi pa sotierra como encima / y nũca
se carcome ni tiene otros gusanillos (cõ qõ
se corte con sazõn) y es muy singular para
maderamiẽtos dõ casas: y avn pa agua es
buena qõura mucho / y por esto de casta
ños se bazẽ buenas canales de molinos /
y buẽas cubas pa vino: dize Paladio qõ
notiene otra tacha sino fer pesada made
ra. De los castaños se bazen buẽos vara
les pa varear otros arboles como son no
galca / oliuas / y enjinas. El agua qõ passa
por las rayzes dõ los castaños es muy ma
la y crudia / baze papos: y avn los casta
ños a quiẽ no toca agua llenã mas sana
las castañas: mas sabrosas: y guardãse
mas tpo verdes y sin gusanos qmã la tierra
no es muy seca donde estãn mucho dãso
les baze el agua. Estos arboles se qmã
pocas vezes del yelo: por esto sõ buenos
pa amparo de los qõ se suelen belar / poniẽ
dolos de aqlla parte dõde belarse suelen.

Capitulo. xxi. de los cirue los y cudrinos.

Os ciruelos son arboles biẽ
conoscidos: dellos ay caseros
y mõdeses: y dõ los caseros ay
muchas diferencias y mane
ras: mas todos ellos en ayres

tierras o muy frias o muy callẽtes: y si en
las tierras callẽtes ay abudãcia de agua
avn se bazen buenos: y vn qõ en los cerros
se bazẽ buẽos / son muy mejores en los va
lles o llanos. Quieren tierras gruessas
algo humidas: y en las tales lleuan su fru
ta muy mejorada y gruessa mas qmã las ti
erras flacas y ligeras / con qõ sean tierras
sueltas. Quieren guija en lo bato y en lo
alto tierra limpia de piedras. Plantãse
estos arboles biẽ dõ baruados de los que
nascen al pie del arbol: mas mucho mejor
de sus cuercos. Estos arboles no se plan
tãbiẽ de aramos qõde muchos prenden po
cos y no se bazen buenos mas si mismo de
elaca. Los baruados dellos seã bien es
cogidos y gẽtiles y dõrechos y si es tierra
callẽte dõde los han de poner sea la postu
ra por otubre / nouiẽbre y dizebre: y si tie
rra fria sea poco antes qõ broten: y sea dõ los
baruados qnãscierẽ mas lexos del arbol
y estos son mejores qõtra postura. Dize
Abencemif qõ es su plãtar propio en las ta
les tierras por bebre. y marçõ. Bagan les
las boyas si es en tierra humida bondas
no mas de tres palmos / mas si es tierra
seca vaya algo mas bonda a quatro: avn
qõ segun Eres. dize no bechan muy bonda la bo
ya. y lo mismo dize Plã. y avn esto se ve
por experiencia: porque cõ vientos se sue
len arrãcar. avn qõ Theo. dize que los pon
gan biẽ apartados el vno del otro / no me
parece por qõ estos arboles se suelen belar
y mientra mas juntos estuviẽren menos
dãso les bara el yelo. y avn Eres. dize qõ
no vayan muy apartados: por qõ no se ocu
pan vnos a otros: ni se bazẽ dãso de los
cuercos se ponẽ dõ la manera siguiente. Si
ponen los cuercos pa tras poner los dõ
pues sotierren los no mas dõdo de vn pal
mo en tierra muy mollida: y estos se pue
den poner o por el invierno si es tierra cas
llente y enxuta: o a la prima vera si es tie
rra fria y humida qõ es por bebre: y algo
de marçõ: y los qõ assi ponen a la prima ve
ra: tengã los tres dias en remojo en lexia
qõ no seã rezia ni fuerte / y assi nascẽrã mas

xxi. l. r. o
c. viii. ca.
xxi. c. ix.
li. xvi. c.
xli. xxi.
cap. viii.
Abence.
E. li. li.
et lib. iii.
distozie.
E. li. li.
ca. xxv.
Paladio
nouie. c.
ix. y los
vercos:
adagui.
no parte
u.
Bul. li. li.
cap. xli.
Bartol.
lomen. a
glicus: o
proprio
catibus
crum. li.
xvii. ca.
xxv.

e. li. v
o. xxi.
vi. li.
c. vii.
li. li.
teapi



presto y oñde en dos años los trasplōgan
y oñze el Cref. q̄ al trasponer o sea barua
dos oeray o ò cuercos q̄ los vñten las
rayzes con estiercol de vacas y si los plā
teneucos para no los auer ò trasponer
vay an bondos puestos quanto a la rodi
lla y cubran los poco y al año siguiente q̄
ellos aurā crecido y gualē la tierra y en
citōs bagan como dire de los almendros
mas estos tales cuercos se bā de poner a
la prima vera o q̄ baga en xñto : por q̄
si fuesse tpo muy mojado o como en el me
dio del invierno cogeria agua el boyo y
abogar se yan los cuercos con la mucha a
gua o podrecer se yan. Dēbiādo vnasei
ruelas gordas pñcias q̄ llaman por tales
naseē muy bien y enterense en ellos muy
biē las de frayle y çaragois y avn todas
las otras. y oñze el Cref. q̄ de ciruelos se
pueden hazer buena cerca o cerraduras
paberedades casi como ò çarçales q̄ avn
q̄ no son pungentes si ponē muchos cuer
cos hazen espessa la mata y no deran pas
sar y pa esto sō mejores los ciruelos que
hazen muchos pimpollos y de alli adēlā
te de la cerradura aurā fruta para passar y
y comer y avn para ceuar los puercos y
estos tales se bā de plātār desta manera.
Dōde badeser la cerradura bagan vna a
cequia bōda q̄nto a las rodillas y alli bes
chē muchos cuercos a la larga y cubran
los poco de tierra como de dicho y si abu
elias ponē algūas çarças son muy fuerte
cerradura y al año siguiente y gualen de
tierra el acequia o sulco y para esto assi ba
zer donde quiera q̄ vñdē esta fruta aurā
abundancia de cuercos avn q̄ayan ò cer
car grande parte de tierra o trasplongan
los ciruelos espessos y no les quitē los bi
jos q̄ eban q̄ son machos mas como ten
go dicho ò otra parte presto parece el ar
bol aquí no quitay lñpian los pimpol
los baxos. Los ciruelos quierē ser de vn
pie y no alto y copado de rama para que
con la sombra cubra el pie y le tenga fres
co y estos arboles avn que mas presto ma
duran la fruta que esta baxa al folos muy
mejor la q̄ madura a su sombra y ò mejor

sabor y de mas tura y avn no se coma se
tan presto ni cria gusanos como la que es
ta baxa al sol ni se afluñlar y por esto es biē
q̄ esten espessos por q̄ menos sol de ala fru
ta no digo q̄ querē estos aboles fombria es
tos arboles si es tierra case alota y fria ò ò
de estan y les eban estiercol mīse les cae
ra a la fruta ni criaran cocos en ella con tal
que esto sea en tierras frias q̄ en las calien
tes no sufrē estiercol ni les haze proantes
en las tierras calientes con ello criā frus
ta ò mal sabor y gusanēta y enferma. Esto
digo del estiercol de ganados q̄ ceniza o
q̄ q̄der otro cienoles haze grāde prouecho
mas si es tierra q̄ se riega quierē estiercol
con que se abien podrido. Enterense biē
estos arboles de todas maneras y quierē
se enterir o antes q̄ fuden goma y esto es
por enero o q̄ndo ban vellado ò sudar q̄
es avn por mayo y junio y enterēse muy
mejor ellos de mesa que de otra manera
y mejor ò escudete. Enterense biē en pñs
cos o duraznos y avn en ellos seran ma
yores y mas sabrosas las ciruelas y tan
bien en almédros mas en ellos no erē
mucho y resciben en si t̄bñcn almédros
y duraznos y aluerbigos o aluarcoqs
y m̄çanos y peras. Enteritos en almen
dros llēuāran las pepitas almédros mas
sean enteritos ò mesa o passados y lomif
mo es en los auellanos. Enterense assi mī
mo en robles o castaños. Los q̄ se enterē
en aluarcoqs o aluerbigos lleuā la fru
ta muy semejante a los mīmos aluar
cos ques. Enteritos en naranjos maduran su
fruta temprano. Los endrinos quierē ne
rra mas fria q̄ ninguno de los otros cirue
los y avn mas humida y estos se hazen
mejores enteritos en sñcales q̄ otros nin
gunos. En todo arbol se pueden enterir
los ciruelos y todos los otros en ellos co
mo arriba be dicho en el capi. general dōs
enteritos y muy mejor en ciruclos monte
ses que en otro arbol y trasponer ò pñes
los ciruelos. Estos arboles son mejores
pñes si la tierra tiene tal aparejo baxa
gallego mas q̄ baxa otro ayre como oñze
Abencens por ò òde podremos bien ver

serles en algo cōtrario el sol como arriba
 he dicho, Si ca tierra callēte dōde esta y
 tienē cascaxo alas rayzes y le haze daño
 digo en la sobrehaz q̄nle lo todos y en su
 lugar echenle tierra llimpia de piedra. Si
 les echan alas rayzes bezes de vino o de
 vinagre lleuara mas dulce la fruta y mas
 sabrosa. Los ciruelos tienē algūas enfer-
 mades: si estan como tristes y marebi-
 tos ecbēles al pie alpechin que no sea sa-
 lado: con otra tanta agua o ceniza y esta
 es mejor de sarmientos: y esto sea en tiem-
 po frío: porq̄ si fuēle enipo caliente y seco
 co esto recebiria daño o vna de hōbres
 bien podrida con otra t̄ta agua: y si la fru-
 ta se le cae en vna de las principales ray-
 zes bagan vn agujero y metan en vn cu-
 ña o tarugo de vn madero verde de haze
 buche: y estos arboles suēl tener muchas
 vczes gusanos o hormigas: para esto co
 bucho hazer vna mezcla de almagra y vi-
 nagre: y co ello embarrē dōde estuieren
 mas desto no les ecbē mucho: porq̄ como
 para los gusanos dañaria al arbol. y lo q̄
 por remedio se pone seyēdo demasiado
 ser dañoso. Para las otras enfermeda-
 des veā lo que dize arriba. Alsimismo en
 los ciruelos se suēlen arrugar las hojas ē
 algunos ramos: y alli dentro se criā gusa-
 nillos y arañas: y o vn cogollo le daña vn
 ramo y de vn ramo todo vn arbol y au-
 los vezinos de cerca: por ende donde vi-
 ere estas hojas assi arrugadas corien las
 antes q̄ mas dañen: q̄menlas luego q̄ aun
 q̄dē los ramos enq̄ estā q̄dan enfermos
 y en arto ip̄o no tornā cusi ni van puccho
 y encovan el arbol. Los ciruelos sō arbo-
 les q̄ no bien muchos años: mas en ip̄o
 q̄duran son de mas ganancia q̄ otros por
 q̄ vienen presto y lleuan mucha fruta: y si
 non en tierra segun quieren de naturaleza:
 son porfiados en el biuir: q̄ po malos q̄les
 bagan no perecē: como dize Theophras-
 to: yo vi muchas vezes en vnos ciruelos
 q̄ en vna buerta en naualluar tenia mi se-
 ñor Lope de berrera: q̄ estādo algo lejos
 de poblado pastores les quitauan la cor-
 teza de toda parte los corrauan al verre

doz: y le incauan clauos q̄ atrauellauan o
 vn cabo a otro: ayn los dexauan alli me-
 tidos: y siempre los arboles biuan: y aū
 bien agora sin abarazar muchos años: y
 lleuan alguna fruta. Aprouebala natura
 leza de la tierra si es conforme al arbol mu-
 cho mas que la lauer: assi para mucho bi-
 uir como para bien de frutar. Estos arbo-
 les o bā de estar en tierras algo humidas
 o regarse muchas vczes y cauar se biē cō
 tino. De todas las ciruelas son las mejo-
 res vnas que llaman damascenas: porq̄
 vinieron primeramente de Damasco: y
 y crra el que traslado de latin en castellāo
 el libro que bar tolome de Inglaterra e o-
 puso de las propiedades: donde dize que
 las ciruelas damascenas sō aquellas que
 acallamamos cndrinās: pucen es muy ci-
 erio las ciruelas damascenas ser muy iue-
 gas: y de la bechura de las que acalla-
 mos çaragocis delgadas de entrambas
 partes y gordas en medio: y ayn son de
 mesmo sabor y dulces vn poco: y en mu-
 chas partes alas çaragocis llāmā da-
 cenas blācas: y las cndrinās son muy pe-
 tas y redondas: gordas y algo azedas.
 Las verdças que llaman son gordas: y
 como verdces: y de alli toman aquel non-
 bre. Sufren mas tierras calientes que o-
 tras: son muy sabrosas tienē vn hazed: a
 mas son de rezia de estion: y quierense co-
 mer pocas dellas. Las que llaman men-
 gas o de frayle son de la bechura de las ça-
 ragocis: saluo que son mas largas: y q̄e-
 ren tierras mas frescas que otras: como
 seros y riberas y son sanas: y la misma
 manera son q̄ las çaragocis. Ay pucras
 gordas que por ser de poco precio llāmā
 porcalce: son de manera que las otras q̄
 llaman verdças en quier crle semejante tier-
 ra y ayre: mas no son tales ni de tal sabor
 mas quasi todos los ciruelos en esto se pa-
 recen: en que la tierra que para vno es cō-
 uiniente en ellas se podrá criar los otros.
 Todas quantas maneras de ciruelas y
 cndrinās se quisieren coger y comer cō su
 flor para tener gracia: lo qual no se requie-
 re en las otras frutas: y lo mismo es en las

Yuas. Para guardar son buenas las çara
gocis y damascenas y las de frayles y
estas se pasan desta manera y binchè vna
cesta dellas estado biè madura y tenguã
vna caldera llena de lexia de ceniza d' sara
mientos biruêdo: y si quisierẽ echenles
vn poquito de azeite y metãlas alli y lue
go las aquen y tiendan las al sol en sus cor
chas o arjos. Otros las pasan en lugar
de lexia por agua marina o vn poco salaz
da cojiendo. Otros las echan en rutas al
sol y todas estas son buenas pa los q̃ tie
nen sed en algunas callenturas: echadas
en agua y comidas ablandã el vientre: co
jidas en agua ablandan la tosse y bazen
digerir las materias della y a q̃lla agua be
uida y son buenas para los q̃ tienẽ dolores
de costado: tambien son buenas las endri
nas para passadas mas muchos las pasa
san con cuexcos: mas toda fruta que de la
pide el cuexo es mejor: passada sin ella no
las han de passar por agua cozida sino
echar las al sol son despues algo azedillas
y quitan la sed: y verdes y secas son muy
buenas y saludables cõtra la colera: otros
las enblã y asillas enrugan al sol y otros
las enrugan en bonos: y otros cõtã los
ramos q̃ estan llenos de las endrinas y
los cuelgan donde les de ayre: y alli se pa
san lo mismo se bara en las ciruelas para
gocis. En esto baga cada vno segũ mejor
parecer tuuierẽ. Las ciruelas comidas
antes de otra vianda ablandan el vientre
y se cas o verdes no entiendã verdes por
madurar: y para esto son mejores las da
mascenas y sus semejantes: y si antes que
las coman las tienen vn raro en agua fra
ba zẽ purgar la colera por bato y refresca
en el estomago: mas si muchas comen
a vn q̃ se an de las mejores barã daño. Las
endrinas passadas refriescen el vientre y dã
aperiuo: y las mōteses se refriescen mucho
mas: y por esto las van alos q̃ tienẽ cama
ras: y a vn si cuezẽ mucha quantidad de en
drinas monteses en vino dulce basta que
se gasta la mitad: beuiendo vn vaso dello
refriescen mucho las camaras: y a vn lo mis
mo baze la coxteja de sura y asis cozida

y beuida. La goma de los ciruelos tiene
muchas virtudes: y mas de los damasca
nos: y comida en ayunas quebra la pie
dra de la bexiga: que edelgaza las mate
rias gruesas y las cõtra: ablanda el pecho
y refriescen el vientre: por ende la deuen co
mer los que tienen dolores de vientre: y cõ
fueidala llagas: y sũla desbaze vn vna
gre desbaze los emperneos y mas en las
criaturas cbicas: tiene mas fuerte opera
cion si ala buelta se echan vn poco d' miel
o augar: y cõforta la vista esta goma ala
cobolando se cõnella: y sũla echa en la tin
ta con q̃ se escriuen la asina muchos: y no se pi
erde tan presto la letra: y si del gomo o las
bojas bazeu gargarismos y aprieta la bo
ca y no dexa coner materias sifmofas a
las agallas ni al gallito. Si de estos arbo
les quierẽ auer posturas de barbados de
ren a cada vno vn par dellos y no mas: y
estos seran los mas derechos: y vende a
dos años los traspongan como se dicho
De los cidros p̃remos adelante en el ca
puulo de los baranos.

Capitulo. xxi. de los cipreses.



Cipreses son vnos arboles que
en la boja se parecen mucho a
la sauna y tienen el pie alto y
derecho: naturalmente son me
jores en las tierras callentes
y en las templadas se criun medianamente
mas en las frias no se criun o salen muy
definestrados y ellos tardã mucho mas
tpo en crescer en las tales q̃ en las callẽtes: y
no baze tan grandes ni de tal madera: son
mejores en altos y laderas: mas por mēte
bazia el sol q̃ en los valles y ymbrias: di
go de mejor madera. Este arbol solamēte
nasce de simiente q̃ ni echan baruados al
pie: ni otros pimpollos de q̃ se pueda pla
tar: ni tã poco se puede poner d' ramo. De
simiente se ponen desta manera en vn lugar
biè enxuto y q̃ este estiercolado de muchos
dias antes: y el estiercolito znoado y a tierra
y muy mezclado contierra bagã vna cra
cauada bien bõda con vn açadon y muy
mollida y ygalada y limpia d' todas las
piedras y yscaluga y angolla: porque

Ec. li.
de his.
li. xli.
caus.
La. ca.
xlvi.
Pl. li.
xvi. ca.
x. xlii.
li. c. x.
l. xlii.
x. capi.
x. xlii.
x. xlii.
E. l.
capi. m.
Barte.
lomen.
ghic.
b. c. x.
d. p. p.
etati b.
r. cum.
B. l. li.
capi. m.

Libro tercero.

desde fuera puedan bazer lo que sera necesario sin entrar dentro ni bollar la y han de coger las algallas del cipres o por cne roxo mayo o setiembre: porq̃ en dōc̃ este nē sazō / q̃ este arbol tres vezes echa algallas: y en estos tres tpos ehan de coger: y sequen las al sol y quebran las / y sacaran dellas vna simiente muy mēda y pueden poner por si cada partezita de las que baze el agalla o de la simiente. Daquen buena q̃antidad porq̃ se quierē sembrar espessos / y enruguen asī mismo la simiente al sol: y en el mes de abril si es tierra muy caliente: y si templada siembre esta simiente por mayo y en dia sereno y sin viēto / q̃ avn si el dia q̃ lo sembrā rocia es cibe mucho baño: y con vn barnero espeso le cieran la tierra por cima muy delicadamente y muy y gual: y no mas alrdo de vn dedo o dos quando mucho: porq̃ es muy alta le chan la tierra por ser la simiente muy menuda y flaca no tiene fuerza pa salir y pierdes. y en este tpo basta que aya nascido guarden lo mucho de boz mias que loco men mucho / y si algunas ven en matallao: y vean lo quire contra ellas en las reglas generales deste tercero libro: y basta q̃ nazca lo han de rociar muy liuanamente cada tres dias antes q̃ el sol salga / o en anochebiendo y esto es mejor: y es biē rociar lo cō vna escoba porq̃e vaza y gual el agua. Despues q̃ ha nascido no quiere agua si no pocas vezes: porq̃ si mucho la riegan perece: o no se hazen tales: y avn q̃ quando grande resciben mejor el agua la demasiada no les es prouechosa. Bō los mucho descardar sin tocarles las rayzes ni entrar en la eraporq̃ el que pisaren luego perece: y en uaciando la yrrua luego la quiten antes que tenga fuerza / porq̃e despues de grande lleuarian consigo el cipres. y porq̃ quando nascē y son chiquitos los quem a el sol / pongan fuera dela eravnas bozcas para poner vnos sombrajos encima: y seā tā altas q̃ pueda andar por bato vna persona q̃ndo fuere necesidad de escardarlos y molliarlos: y dia sombra no tienen necesidad mas del primer año.

y segundo para que los guarde del sol y del frío y yelos de noche. Quando son chicos se quierē ceuar y molliar mucho: y q̃ando grandes no tienen necesidad de cauar sem de otra cosa. Antes segun oye q̃ Plinio toda la uita les es bañosa: mas creo yo q̃ no les bara baño labrar los y tratarlos bien. Trasponē se q̃ando han cinco o seys años: y mientras mas nuevos se trasponen se hazen mejores: es no prenden si los trasponen grādes. y oye el Theophras. q̃ echan las rayzes en la baz de la tierra y peq̃nas por esto deuen de bazer el boyo ancho por que mas anchas las echen y fuerces. y si es tierra humida no muy boudo mas si es tierra seca sea bōdo q̃nto quatro palmos. En estos arboles ay macho y hembra y el macho cresce mas alto: y vā sus ramas mas cogidas y apretadas / y por esto sō mas hermosos para jardines o claustras. Pueden se plantar vnos con otros y tres quilar los y bazer los llanos de copa como mēsas: mas muy mejor es su altura q̃ lo q̃ tiene bueno el cipres es la altura tan recogida / como se uota es muchas partes de la sancta escriptura: y para mēsas notien buen verdor: y ayn pierden se muy presto: que lo vno se despoja de la hoja / y ayn luego se secan. Su trasponer dellos es por marzo y abril: no tardan mucho en crecer: en muchas partes hazen ricas setuas y arboledas dellos para despues vender la madera por ser vna mas preciosa: maderas q̃ se ballā y el lugar para bazer tal arboleda sea de tierra o nra no humida / y si ay el lugar algo calido y baya el sol avn que bien se hazen en llanos que no sean demasiados humidos. No quierē estiercolantes les baze baño. La madera del cipres es de muy singular olor: y es muy preciosa pa arcas: nunca se careome ni cria gusanos / mise biende si no ouiere fuerza: y avn donde estan sus agallas o bojas no aura polilla ni gusanos en las ropas / y por esto es esta madera muy singular pa guardar ropa q̃ le da buen olor: y la guarda de polilla y siempre parece que esta nueva esta: madera / avn que de muchos años sea.

Dura mucho ipso tanto que quasi parece ser eterna. Mas trae su olor algún dolor de cabeza si es en mucha cantidad y su da muchas veces esta madera segun dize Theophrasto. Dize el de proprietatibus q' si se cortan q' toman a echar nueva rama: mas no es asy antes se seca: y Plinio dize que cortado o desmochado el cipres nbea tor na a brotar y por esso los gentiles los apriauan a los muertos. En la ysla de creta que agora llaman Candia donde ay monastafias de los que alli nascen naturalmte avn que los cortan toman a echar segun cuenta el reuerendo señor Pedro martir en la embarada quando fue a Babilonia al gran foldan. Este arbol no se puede enxerir ni en si ni en otro si no fuese pasado: y avn asy no creo que prendan. Enfermedades no tienen estos arboles solamente les ban de forçar q' vaya derecho de sí de chicos. El asyete del cipres aprieta y endurece aprieta las enyas: quita elolor de los dientes: restrinche las camaras y sana las llagas de la matriz y aprieta las llagas q' manan y las sana y es bueno para las quemaduras. Todas las cosas del cipres restrinchen: sus hojas majadas y puestas en las mordeduras poncososas apuechan y si alguno escupiere sangre baga poluos de las agallas de los y beuan los q' consuelan mucho: y beuidos estos poluos con vino de mañana que alargan el guelgo a quien le tiene corto (segun dize) y las hojas verdes majadas consuelan las llagas. Las agallas majadas y con barina de cenada bueltas con massa sana el albombrapuestas encima y aprieta la cascay fortifican los cabellos: y avn restrinchen elomadizo. Majadas bien estas nueces y mezcladas con bigos pasados comen y gastan la carne demasiada q' nasce en las narizes. Cocidas con vinagre q' san el dolor de los dientes: y los poluos de las beuidos en vino sanan el flujo del cuerpo: y ayudan a retener la vrina a los q' tienen vna enfermedad q' llaman estranguria y majadas sus hojas y puestas en el vientre restrinchen las camaras. El bumo

de esta madera es muy sano contra todos los malos olores y poncososos: mayormente en tiempo que ay ayres corruptos y pestilenciales.

Capitulo. xliiij. de los duraznos: pisco: y melocotonos.



Los duraznos y piscos son arboles q' quierē mas tfras calientes con tal que tenga bumor: y sibiē quierē en tierras areniscas y sueltas: y bumbas: y tales ayres y tierras alcancombe dicho bumo mas tiempo: y dan mejor fruto q' en lo frio ni vientos: y cō los vientos rescibe mucho dafio: q' lo vno les derueca mucho la flor: y lo otro los desgarramuchos: mayormente quando tienē fruto y por esso los bā de poner para ser mejores en valles o solanas o lugares guardados o vietos. Sō arboles que presto vienen y presto se hazen viejos: y avn q' se pueden plantar de ramo o de algunos pimpollos de los que suelen echar al pie pocas veces aciertā avn salen buenos: y por esto es mejor pues tienen muy gradalimiente en los cuercos poner los de los: y si los ponē pa q' se ay an de quedar donde los sembraren: vayā puestas bondos q' nto basta la rodilla en vn boyo: y echen los poco a tierra como fuer e crescido o al año siguiente y gualē el boyo: y asy echara las rayas en lo bato: no terna necesidad de trasponerse: mas si los ponē pa q' nazcan y a auer los de trasponer: bagan vna era grande y bien larga y cauada bien bonda y si le echarte ether colsea muy poco porque cō el ether col cria la fruta algo cocosa: y si es tierra tēplada o caliente y seca siēbre los por el mes de otubre o nouiembre: si es tierra fria por enero o febrero y algunos los siēbian en las calientes por setiembre: y avn que ellos nazcan donde quiera que caē puestas aman y en tiempos conuenientes son muy mejores. Todo el invierno antes de Navidad es buen tiempo para poner los cuercos en qualquier tierra que sea. Vaya vn cuercos apartado de

Crell
ca. xx
li. vii. c
cc. xx
li. viii.
viii.
Palas
cnero.
xx. cap.
xxv. b
biero.
xxvi. c
xx. inn
cencia.
nomien
bre. c. v
Abecer
Platin
libro. 1.
Abaga
no pare
iii.
Ant. li. i.
cap. xx

otro quanto vn pie y medio o dos pices y
 vayan bondos quanto vn palmo y puestas
 las puntas hacia baxo y mientra mas
 a menudo los regaré mas presto nacerá
 mas eñal regar sea a prima noche. Quán-
 do chicos los han de escardar y cauarmu-
 chas vezes y los que quieren poner don-
 de no se han de regar pogan los en hoyo:
 como dixé arriba. Estotrotras pongálos
 deique quiere dos años y bagan el hoyo
 bondo y angosto. Pogan los assi mismo
 espeslos por qe guardan mas del viento
 y nos es otros y de sol mas alado. Si qn
 do los siembran los tienen algunos dias an-
 tes en agua açafanada en mojo y lo rie-
 gan despues de sembrados con agua de a-
 çafan basta que nazcan y saldrala fruta a
 marilla y muy linda. y assi creo que sera to-
 qualquier otra color y para esto es bié q
 pongan las pepitas sin el cuerco. Otros
 pa que nazca colorados tomá vn asana
 bonas muy coloradas y grádes y en vna
 dellas meten la pepita y assi la entierran:
 y sacan como de otras mas y con ello rie-
 gan la pepita basta q nazca y de la mane-
 ra sale el fruto que parece sangre en su co-
 lor y de los colores de vísio esta fruta en
 gualia. Para que nazca escriptos segúdi-
 ze Palas. siembren los cuercos y deique
 comiençen a abrir saque la pepita y escri-
 uan en ella lo que quisiere con bernielló:
 y torne a juntar bié su cuerco y enterrar
 como antes estaua esta es cosa marauillo-
 sa si effice y si los entieren en platanos/
 se bazen colorados como dixé el mismo
 Paladio en el capitulo de arriba. Sabo-
 res y olores escibí en si como dixé dlas
 vides y otros arboles. Entrecien los du-
 raznos y pascos d escudete o coronilla:
 o casuñillo muy mejor que d otra suerte
 por que tienen la corteza gorda y buena
 y su madera es bizona y seca y por esto no
 es tal pa enterir en el troco. P dixé el Cres-
 cimo q en las tierras frias se enteré por
 enero y en las calléres por nouiêbre mas
 muy mejor y mas seguro es y mas tarde
 por mayo junio si es tierra fria y si en cas-
 llente en principio de abril q haze calor y

sudá los arboles: saluo si no fuere de pua
 en mesa q de esta suerte ha de ser antes q
 brore y lo mismo en el barrô o pasado
 Si los enteren en mēbriños y estofa pas-
 sando los por el mēbriño como dixé arrí-
 ba en el capitulo de los enteritos dâ otro
 manera de fruta q llamám el cocoton es de
 mas excellēte sabor q el durazno y son tie-
 stos y buenos pa caminar. Mas se de sem-
 brar enteros como son con su pulpa: por q
 nascen mejor q de las cuercos solos q tie-
 nē el cuerco no perfecto. Los pascos se ē
 xerē bien enciruelo y alli penden mejor
 y los duraznos en almēdros y esta mane-
 ra enteritos la pepita saca almendra y lo
 mismo haze enteritos en uellâos. Mas
 pa q la pepita se baga almendra ha de ser
 enterito de mesa o pasado y afirmá los q
 tienen expecie: q si el cuerco d tal duraz-
 no torna a sembrar q del nacera almēdro
 y no durazno y ami parecer lleva razon
 y lo mismo sera de los otros arboles q de
 sta manera fuerē enteritos digo ciruelos:
 aluerchigos aluarcoques y otros q tens-
 gâ cuerco. Enteritos en laurales bién mas
 tpo y en ellos se pueden enterir de toda su-
 erie: empero mejor en la corteza que en el
 troco. Para que en la fruta no lleuē cuer-
 cos enteren en sauzes y de sto vean co-
 mo dixé q se arian d enterir en las reglas
 de los enteritos. y tãbiē dixé Abencemif
 q si en la ray hazen vn agujero y meten
 en el vn palo de mimbre que lleuara la fru-
 ta cō vn cuerco muy pequeño. Si quando
 estan en flor los riegan tres o quatro dias
 arreo sobre tarde cada vez cō vn bié tate
 ro de leche ganado y es mejor d cabas
 lleuargan la fruta mayor y mas sabrosa y
 muy singular pa bazer presentes a gran-
 des señores. Estos arboles hã de ser d vn
 pie y copado pa qe cubrá d sol y sō mas
 seguros de viciosi en q en tierra seca tie-
 nē necesidad de regar se mas si es humi-
 da no. Mas en las secas querē mucha a-
 guay rieguenlos de noche. Tienen assi
 mismo mucha necesidad de mondar se y
 limpiar los de los escos por nouiêbre
 y dixé Paladio q si lea con algũ rama

verde q̄les baze mucho dafio: esto es si es algũ ramo gordo: y en tierras calientes: mas si es en tierras frias o tẽpladas: antes les sera puecho si fẽdo ramo d̄siuaria do o no bueno. Si estos arboles estan en ferimos tomẽ beces o asiento de buẽ vino d̄sielo cõ otra tanta agua: y echen se lo en las rayzes. Si tienen hormigas o otros gusanos: tomẽ ceniza y alpechinno salado: y embarrẽ cõ ello: o dõde estã vnas bueyas cõ vn poco de vinagre y con ello mojem: biẽ dõde esta: o el agua d̄ iornisca. Para q̄ no les bagã dafio las eladas: d̄i s̄ q̄les cebẽ el tiercol al pie. Si la fruta se les suele caer echen le vna cufia de lãnico en la rayz antes q̄ florezca: o dõle vn barreno en el troneo: y metanle en el vn palo verde d̄ sauz. Si d̄ la fruta arrugada: o mala: en el medio biendan la corteza ala larga vn poco d̄ alto: a baxo por dos o tres partes: y desq̄ ay an algo sudado por alli embarrẽlo cõ barro y cõ paja: o con argila. Es les muy puecho cõtra muchas enfermedades q̄les cuelguẽ d̄ los ramos espardo: o algũos pedagos d̄ sera: o espar to: porq̄ alli se llegan los gusanillos y los pueden matar. Estos arboles por la ma: y o: parte porq̄ el yelo les baze dafio: y tã biẽ los viẽtos: quierẽ lugares d̄ rutos por el yelo y abrigados del viento: y mas de cierço q̄ d̄ oro. y suele alli mismo cargar mucho y por esto perece mas ay na: y no ban tal fruta: ban le de entre sacar della lo mas d̄ medrado: y dõde estã mas espesos los duraznos y priscos: porq̄ lo vno lo q̄ d̄ arenno se caeran y ferã mas medrados y gruesos y mucho mas sabrosos y substanciosos. D̄ de escavar q̄ndo la boja se les q̄re caer pa q̄ capar: y se reosa e el escava q̄ le baze mucho puecho: y cõ mas exelencia pa ellos q̄ otro ningũ estiercol: y porq̄ q̄ndo cargan d̄ fruta d̄ esgarra y quiebran muchas ramas: ban los poner sus sustinentes o borquillas. Passados: endẽ en todos arboles: y de esta manera se pueden bazer tẽp:anos o tardios. Encriendo los en arboles q̄ seã mas ten p:anos q̄ ellos: o mas tardios. Los dur

raznos y priscos se puede guardar abier tos y secos al sol como bigos: y por que el durazno no se abze de aq̄lla manera q̄ no despide el cuereo: tomen los y con vn cubillo biendan los en vno redor por donde va vna canal o atrauellados: y retuerzan ley d̄spidra el cuereo como los priscos y pueden los passar al sol y desq̄ estan algo al sol passen los ala sombra porq̄ no se dessequen muchos: y si los mondan para pafar son mas tiernos y de mejor digistion. Otros los echan en miel como conserua o en açucar. Para que se guardẽ algũos dias verdes: tomen los quando estã algo duros y echen los en el boyo del peç d̄ pez caliente: y ponganlos en alguna vasija biẽ cubierta. Otros les dan vna camisa de cera y los ponẽ en lugar guardado de ayze: o embueltos en yello y esto tengo por mejor q̄ todo. Son de mas exelente sabor los duraznos q̄ los priscos y avn mas sanos y de mejor digistion y sabor. D̄ banse de comer en ayunas o antes de toda viada: y d̄ ener sobre ellos vn poco de vino: porq̄ el vino les quita aq̄lla malicia que s̄ tienen: y muchos los cebã en vino amofar: y no beuẽ aq̄l vino: porque en ello de xan el mal q̄ tienen. Otros los poncn mondados a secar en vino blanco y ala mañana los comen: y buen otro vino: y de sta manera mucuen el vientre. Sobre la vianda son dafiosos comidos verdes: d̄igo no secos: antes de comer dan apatito: baze vinar: ayudã la digestion: y quitan el olor d̄ la boca y estomago d̄spues d̄ comer son buẽs los passados q̄ assi mismo baze digerir: su olor cõfora mucho el coraçõ: y son buẽs cõtra el dolor del coraçõ: mas si muchos comen engendrà flema y son pesados. Guardanse verdes segũ Planna cebando los en sal d̄ escaba en agua q̄ llaman salmucra: y otro dia se quen los y limpian los biẽ y echen los en vn cãtaro d̄ sal y vinagre y vna yerua q̄ llamã ayedrea. El jumo de las bojas de los priscos benido mara la leonbuza: y cebado en la oreja mas a los gusanos y la conserua q̄ se baze de la flor baze pur

gar q̄ es purgatiua: majadas las bojas y
puestas en el vientre y estomago mat̄ las
lombriçes: el azeite de sus pepitas apio
uecha cōtra el araqueca: y cōtra el dolor
de las orejas: y majadas las pepitas con
vn poco de vinagre y azeite quita el dolor
y ardoz de la cabeça. Estādo seca esta fru
ta da mucho mantenimiento al cuerpo: em
pero engendra malos humores auiendo
comido muchos d̄llos: si comiētraa ellos
sus pepitas no hazē tanto baño: y esto y s̄
en Italia. y el cūmo de las bojas beuido
cō vino o vinagre es bueno cōtra las p̄s
cosas y mata allí mismo las lombriçes.
Las flores del prisco comidas o el cūmo
de las beuido baze purgar el vientre y si
es en mucha cāntidad le corrompe. Estos
arboles son malos dōde ay abejas que a
ellas hazē mucho baño: digo los priscos.
Bien los priscos y duraznos mucho tiē
po si son encertos en almendres: digomas
tiempo que los que son puestos por si q̄
ellos por si son de conta vida.

Capitulo. xxiij. de los enziñares.

pl. lib.
ret. c. vij.
c. xij. ca
xii.
re. li. y
ca. xxiij.
er. li. i.
georgic.



Reuemente quiero dezir de
las enziñas: porq̄ n̄ s̄ arbo
les regalados q̄ ayan mene
ter mucho cuydado ni abez
y tambiē porque ellos por la
mayor parte se nascen por si. Baze en Es
paña es la gente d̄ poco cuydado q̄ por la
mayor parte no se saben aprouchar sino
d̄ q̄ naturalmente se nasce y si en comiē
çā a coztar vn enziñal paleñano saben en
trecriar vnos arboles nuevos en tre tanto
q̄ gastan lo viejo y q̄do ouierē gastado
lo vno estara lo otro desfazido: no se si lo ba
ze alḡa mala cōstellaciō q̄ tenemos los
Españoles poco cuydado d̄ lo venidero.
Pues las enziñas quieren mas ayres ca
lientes q̄ otros y en los templados se ba
zen bien ayn q̄ no tan gr̄des. En lo muy
frio no se cria no se baze en muy desmedra
dos allí ellas como su fruta. Quien en qual
quier tierra ayn que mejores son y mejores
nascen en tierras sueltas o areniscas que
en las gruesas pedradas y barriales. En
q̄quier sitio se cria bien o alto o abaxo

y tierras en ruitas. Puede se poner d̄ dos
maneras: o de baruado o de su fruto: que
de ramo muy pocas vezes acierta. Los
baruados se h̄n poner q̄do ouierē dos
o tres años: y el bo y o no sea muy b̄do y
sea ancho: y b̄ se de poner por bebrero y
enero: y pa esto sean de los baruados que
nascieren algo leños de las ezinas que s̄
mejores: y faquenlos cō las mas rayzes q̄
ser pudiere. Las vellotas pa poner han de
ser cogidas cō sazō biē curadas y gordas
de buen sabor dulce: y tengan las a que
se enruguen ala sombra: y de que se parē
algo en ruitas: las pueden sembrar en vna
de dos maneras: o en almáciga pa traspo
ner y desta suerte vayana palmo o en la
tierra que han de estar: y desta manera no
vayan tan espessos. Pongan las nomas
bōdas de apolmo: y digo que vayā espes
sas: por quando chicas son muy flacas y
estādo j̄tas mejor se defendien vn̄as con
otras. Otros las siembran en tierra bien
arada como quē si abia trigo y las tornā
a arar encima: en q̄der manera q̄ se aguar
den las muedo q̄ no se arroydas: porq̄ tar
dā mucho en crecer: y mōdē las de baxo
por que bagan en alto y salgan p̄rito des
te peligro: y si muy espesas salen de que
grandes algo pueden se entrefacar: ayn q̄
estos arboles bien sufren estar algo espe
sos: verdad es que no salen tan grandes.
Quien se desmochar y remuevan mas
si por el pie le coztan peresce. No les suelen
venir enfermedades salvo si les llueue
quando esta la fruta en capullo que entōn
ces crian vna enfermedad que llamanime
tosilla que daña toda la vellota y la derru
eca: mas a esta no ay remedios en mano
de hombre sino d̄ solo dios: tambien les
viene ouiga y es muy mala enfermedad
que queda por muchos años. La vellota
es muy rejoy en mantenimiento y de mu
cha substancia y engorda mucho y en al
gunas partes antes q̄ supiesen sembrar
ni coger pan: passan con ellas como di
ze Vergilio: y el ganado con ellas engor
da mucho y baze carne tiesta sabrosa y
de buen peso y acorre mucho a los años.

escrites de pan y guarda se bién en lugares entos y de que secalas muelen y baze pan de ellas en muchas partes y son buenas sobre mesa: son mas dulces assadas en ceniza calléte que otra manera: si facan agua por alquitar de vellotas y de algo machacadas con sus cascara y abueltas ynos cogollos tiernos de enzina y de aquila agua beueré los q tuuieren en maras y de la lea echaren ayuda las refirine maravillosamente: y para esto es bién cozer los cogollos en vino tinto y bazer emplasto dello y recebir el vapor por baxo: y para los q no puedén retener la vrina es bién ponerles este emplasto en las verrijas. Las goteras q cae del enzina son muy pedadas y dafiosas: a qualquier pláta q este debajo de ellas. La madera de ellas es muy rezia para bazer arcos de carrretas: y para bazer cunas y tarugos o clauos de que son viejas que estos arboles bién mucho tiempo: nene la madera muy hermosa que parece pintada de guamillos: y no tiene otra tacha sino ser pedada. Hazen de ellas gentiles obras: mayormente curruellas de ballestas. La brasa o carbón de ellas es de mas vira q otro ninguno: de la manera q estas plátas se ponén se puedén plantar qualesquier otras q de bellotas se plátan: mirado los ayres y tierras q les pertenese: como son robles y alcornoques.

Cap. xcv. de los frenos.



Los frenos son arboles que en qualquier ayre se crián bien q en lo caliente o frio se baze buenos: mas muy mejores en lo templado. Así mismo se cria en qualquier tierra: avn q sea seca y dura como guarralles y arjillas: mas mejor se baze en las tierras grueças y algo humidadas y avn que en los montes son buenos: mayores se baze y mas altos en los valles y llanos. Verdaz es que la madera de los que se crian en lugares entos y altos es mas rezia que la de los que se cria en los valles y lugares humildes. De manera que en todo ayre y tierra se cria bien y se baze en buenos: avn q

en vnos algo mejores que en otros: como dicho tengo. El plantar o poner de ellos es de tres maneras: una de los barriados: q echan al pie o de ramo: como he dicho de los otros arboles. y los tales ramos lleuen consigo algo de viejo como rama de garrada o cabeças: porque de aquello se salen mejor las barriillas. y de estas dos maneras se pongan antes que comiencen a brotar que sera por bebero: y en esto sigala condicion de aquella tierra o region: o en mas tarde o temprano. Definiente se ponen de esta manera. Han de coger lastimiente de ellos q son vnas varnillas de la fuerte q dize q cogiessen la de los alamos negros: y de aquila manera se pogan en sus rasos y las cubra: como alla dize: y sea en lugar bien cerrado donde ni los buellen: ni los ganados los puedan roer: y de que ayan dos orras afios traspongan los: si son para bazer lãças de la madera de ellos vayan algo espessos y procure los vnos daren lo baxo para que en alto crién: y cozen los ramitos muy justos y justos al otro cop principal: y así no baze nudo: y también las bagen q vayan de rechos: y las lãças que de ellos se baze son muy mejores q de otra madera: y para esto pogan los en lugar donde tengán algo de humo: y vaya tan alto de pie / que en el pie aya mas altura q de una lãça bien luenga. y lo mismo a ser para qualquier otra madera: mas si son para armar viñas sobre ellos no vayan mas alto q vn estado: si los trasponen en lugar alto: o seco: y aya el baxo mas ancho y bdo q en lo humido y llano. Lo principal para q estos arboles apronechén es la madera: y para esto anse de conar en la menguante de Enero. Las lãças sean de baze de vdo no sea nudo por q por el fudo se troncha: para qualquier otro camaderamién es bueno: cõ tal q no toq en tierra: por q dõ el humo se corrópe presto y pudre. Enxerense bién en los frenos todo genero de peras y mãças y esto descude mejor q bonafuerre: y casuillo y de coronilla. Las varas de ellos se pueden chapodar cada tres afios: y son buenas para enrodrigonar las

Bartolomeo cap. lib. xvij. cap. lxiij. de proprietariis rebus. lib. xvi. cap. xliij. lib. xvii. lib. xviii. cap. xliij. lib. xviii. cap. xliij. lib. xviii. cap. xliij. lib. xviii. cap. xliij.

biel d' buya y luego moriran: y mirẽ los remedios contra las hormigas en las reglas generales y palos guanos: si don de estan los sacan con vn clauo de cobre morirá aq̃llos y no nasceran otros tan p̃s to: y si estan al pie las hormigas: co los guanos ecbẽlos allí eñiercolõ puerco meç clado cõ vna d' aña y luego perecerã. Para q̃no se biendan despues de maduras co biẽ quãdo ya estan maduras retoc cerlas los peçones como no se quiebran: y aya en muchas partes las veran allí en los granados y se guardan todo el año mas los granados recibẽ mucho perju y zio: y porq̃ no se cayga el granado ni aca be d' q̃biantarse el peçon que estar retoci do: atan las granadas a los ramos cõ al güos espartos: o otra cofa semeja: y por q̃no las coman los pararos ni cuernos ecbẽlos encima de los granados vna re des de esparto: esto es o d' ay pocas: y son muy peiadas: mas mejor se guardan en casa y estã mas seguras: cõ todo esto pa q̃ estẽ todo el año muy frescas guardẽ se en el arbol desta manera: Holas quiten del arbol y embueluan las biẽ en paja de cẽteno y atẽ la paja como este q̃no se cay ga: y encima embarrã las biẽ cõ barro d' los olleros buelro cõ paja y dexẽ las citar allí basta q̃ sean menester: mas esto se aga en tpo sereno y sin rocio: y cogidas y em barradas muy biẽ y dexẽ en tpo el barro toxiẽlas a embarrar otra vez por q̃no yẽ dan y desque biẽ en tpo enclguenlas e lu gar frio y quãdo fuere menester tengãlas en agua porq̃ pue dã quitar el barro: y allí citãrã tãbiẽ frescas guardãse mucho tiẽ po si toman agua marina: y sino la pue dẽ lauer se a vna salmiera y rãgala en vna cal dera sobre el fuego bierta muy biẽ: y me tã allí los colgãjos de las granadas: y no las rãgan mas dẽtro d' q̃nto la cascara mu de el color: y rãganlas tres dias colgadas al sol o dõ no les de agua si liouiere ni ro cio: y passados estos tres dias cuelguẽlas en lugar frio y q̃ndo las vniẽrẽ de gassar: rãganlas vna nõche antes en agua dulce a nojãr: y oye Alpicio q̃ se guardã si las

meten en agua birniẽdẽ: y luego las saqn y las cuelguen tãbiẽ se guardã metiẽdo los peçones en peçbiruẽdo y colgarlas al bumo entre pajas o entre cenada e vna tinaja como no se toqn vnas cõ otras: y la tinaja este embarrada en arena de la mis ma manera se guardã q̃entre la cenada: y guardarse muy mejor cogidas en mēgu ante q̃ en creciẽtẽ y cogidas cõ sus peço nes: o ramos muy mejor q̃ si nellos. Los granados dulces biẽ menos rpo q̃ los a gados: y aũ las granadas dulces no se gu ardã tanto tpo como las agrias: bazẽ de agros q̃ tengan el medio entre el sabor agro y dulce: q̃ llamã agrodulces en tũe d' los agros en los dulces tãbiẽ no iye. Colu. q̃ se guardan en vna vasija pueltã a lechos como no se toquen entre aserra duras d' alamos: o en zinas: y q̃ la vasija este biẽ embarrada. Los granados mōre seos se bazen fruteros mōdãndolos y cu rãndolos biẽ: y los caseros y fruteros se pierde y bazen eñiercolõ verãndolos de la biaz y cluidãndolos. De los granados se bazen buenas cerraduras pa las bere dades: porq̃ se haze d' ellos la mata muy ef pessa y con sus espinas no dã lugar a q̃ pa ssen: y allẽ d' guardarse cõ ellos la bere dad son gẽtiles en su verdor: tãbiẽ pro uechosos en su fruto. Añor de los granã dos que los medicos llaman balauitras niẽn estas propiedades siguientes: paũ otras mas. Lo primero apueta: y porẽ de cojidas en vino bazen lauatoios pa ra los diẽmes que los apueta: y adelgas zã las enzias carnudas: y bimbãdas y re tienen el vomito cojidas en vinagre: y a que se con vinagre: y ellas mājadas em pa pen vna espongia: y ponganla en el cõ lo mago. Contra el fruro de la sangre de las mugres: o contra las camaras cuegan las en agua llovediza: y reciban aquel ba bo por baxo. Si las muelen y y beben en vino restituen la sangre que sale del pe cho: y matan los guanos del vientre: tie nen virtud de soldar las llagas antiguas: viejas secas y hechas poluos: y becha das en vino. Si se ardaũe secas en vna vass

ja de vidro por espacio de dos años. Las calscaras de las granadas tienē la misma propiedad que las flores/avn q̄no en esta perficcion. Las granadas mas pertenecen para medicina que para viada: y avn que para comer sean de buena sustancia/ van poca. Las azedas son buenas cōtra las enfermedades colericas como sōter cianias. Item para algūas enfermedades q̄ vienen de silema como las esquinancias avn que vengan de sangre comiendo las y baziendo gargarismos cō el zumo dōllas y son buenas para las criaturas que tienē sarampion/ o viruelas comiendolo: o baziendo gargarismos como he dicho/ o posan el vomito y dā apenro: son buenas pa en tiēpo de pestilēcia/ o quando biere las esquinancias: amansan/ y amata el calor del bizado: y cōfortan los miembros son buenas para los que tienen ytericia q̄les quita aq̄l color verde comidas y echado el zumo dellas en los ojos: y si sacan el zumo de las bazedas y lo cuesē con miel bañta q̄ se baga como inguentor: aclara mucho los ojos vntandolos con ello/ todas las granadas de spierria la vna/ y mas las bazedas. Las vulces son buenas para los q̄ tienē quartanas: porq̄ entendra colera. Los granos de las granadas con miel sō buenos pa q̄tar el dolor de los panarizos. Las vulces son mejores pa comer: q̄ las agras vassian el estomago si dōllas comen muchas. Los granos de la granada con miel puestos en el ojo/ quitan el dolor del: y si los cuejen con vino y los masan y baze en plasto es lo ydo aprouechara cōtra las apoltemas q̄ alli nacen: comidos quitan mucho la embriaguez: dōlas granadas azedas majadas: se baze bueno en plastos para fobrec los carbuncos y antraces y otras nacidas pestilēciales. Las vulces bincan mas q̄ las agras y ablandā y reposan la tosse. Otras muchas propiedades tienē las granadas que pozno ser prolixo callio/ y avn porque calise puedē reducir a estas que he dicho. La madera de los granados es d̄ muy linda color y d̄ mucha sura. Los granados durā muchos

años: por que avn que se picre de el si eneo: siempre torna de rayz. Las calscaras dōlas granadas tienen virtud y propiedad de resfresuir: y por ello si tocan los ojos cō las manos q̄ ban irarado las calscaras bazen ceguera.

Capitulo. xvii. de las bigueras y cabzabigos.

Las bigueras quieren aytes collētes o templados: que en los frios o nose criabiē: o no lleuan fruto: mayormente para quien quiere bazer biguerales para caudal y bazienda: y avn en lo muy caliente si sō tierras asimismo muy secas no vale cosa algūa porq̄ con el calor mucho/ y grande sequedad se canse los bigos y calse antes q̄ lleguē a perfecta maduracion: y por s̄to en las tierras muy calientes ca se el suelo algo humido: y en las frras o templadas: o frias sea seco digo entruos: porq̄ en las tierras frias si la biguera tiene mucha bñidad baze muy viciosa y tiene los ramos y cogollos muy tiernos/ y luego en el invierno los q̄ma el yelo: por el: y en las tierras frias el en cruximas las bigueras/ y si en las tierras frias las quieren poner plāten las baziā el oñete/ o baziā me dio dia por q̄ las defiendan del cietro/ q̄n to ser pudiere: o del ayte que las suēle quemar. En qualquier tierra se crían y baze buenas: y verdades q̄ en las tierras mediana pedrizas/ y calcajales/ y en las los bigos se baze muy vulces/ y sabrosos/ y en las grucillas y humidas azuana los y no de tan buen sabor: mas mirē que las bigueras que lleuan el fruto en cruxito/ como vnos que llaman toñigales q̄ tienē los bigos muy colorados pa rōtro que ren algo de humor/ y las que lleuan brevas también de la misma manerā mas las que tienen el fruto muy meloso/ y humido/ ponganse en tierras en cruxitas. Las tierras calizas son muy buenas para las ffras. Las bigueras que lleuan los bigos ebicos han de plantar en lugares corru tos gredales/ o barrizales/ mas las que los lleuan gordos/ y pedluegos quierē tierras grucillas/ y sustanciosas: y avn el

Cre. li. ii
ca. ii. li. v
cap. xi
Ar. li. ii
c. x. x. x.
cap. xi. li
Col. li. ii
c. x. x. ca
x. vi. lib
viii. cap.
viii. xi
cap. li. ii
xi. cap.
xvi. be
cap. x. x.
Houiem
cap. vii
Abargo.
ca. ii. x.
Lib. li. ii
de bñ. li.
li. ii. de
causos
pl. l. xv.
ca. xvii.
ca. x. x. li
xvi. cap.
xvi. lib.
xvi. cap.
xvi. cap.
x. x. x. a.
x. x. ca.
viii. l. ar.
ca. x. x.
Aben ce
Buc. li. ii
cap. cc
l. x. x. x.
Bñ. li. ii
a. li. ii. b.
a. li. ii. b.
l. x. x. x.
p. li. p.
ii.
Abagun
part. ii.
p. li. ii.
Sene in
e. p. li. ii.
Bie. cap.
x. x. x.

Delas bigueras y cabra bigos. fo. lxxxiii.

tercolarle. Las bigueras que ante se ovi-
pōjan de la boja que ecaben de madurar
todo su fruto: tambien se han de poner
en tierras gruesas y o humidas: por que
por falta de humor o sustancia se les cae
la boja: esto digo en las bigueras que o su
naturaleza son tales: que no alas que por
enfermedades se les cae: y los dos figa-
les quieren tierras calientes para que ma-
duren bien sus bigos: q̄ si las ponen en tie-
rras o frias frias dexan muchas por ma-
durar. Al mismo han de platar en las tie-
rras frias. Las bigueras q̄ maduran tem-
prano como son las sayuelas: y las que lle-
uan muy meloso su fruto: esto es palos q̄
son pa bazer passeras. En las tierras calien-
tes se pueden bien poner en tempranas o tar-
dias. Guardense de poner las en tiempos
frios. Los tpos del poner son en la prima-
vera y en el inuierno: en las tierras frias se
han de poner por la prima vera: y esta sea
q̄ndo el cogollito de la biguera quiere co-
mençar a bitorar que esta algo binchado:
bantes q̄ baya y si es tierra muy fria sera
desde mediado Março hasta algo de A-
bril. Si se plado desde febrero hasta me-
diado Março. Las posturas en inuierno
donde es tierra callicha de ser por: Oc-
ubre y Nouiembre. Las maneras del po-
ner son dos: de baruado: y esta es mejor
en inuierno q̄no ala prima vera: ala otra se
parte en mas maneras: por q̄ la biguera
puede plantarse de todas las maneras q̄
dixē q̄ se podia platar vn arbol: mas vnas
ay mejores q̄ otras. Las de su simiente no
es cosa q̄ cumple por q̄ lo vno tardan mu-
cho en nacer y nō caen buenos arboles
della: saluo bigueras locas q̄ llāma cabra
bigos: y q̄ para ser frutiferos tienē necesi-
dad de ser en xertos: mas quē de grano q̄
siere platar las baga desta manera. Tome
vnas fogar vieja de espino: y tome los big-
gos q̄ndo estan bien maduros y frieguent
bien la foga cō ellos: desque este llena de
granillos sotierre en la ala largos tres dōs
eubōdos: y dōde a vn año q̄ naciere tras pō-
gālos y desque grandesicos enteren los.
Doquense de estaca: la estaca sea bōda q̄n-

to vn astil de açaden de edad de tres o
q̄tro años: bien verde: tengamuchas y e-
mas por q̄ las bigueras que tienen la cor-
teza muy lisa nō prenden bien nī fruti-
feras y tengan cotos trechos. Esto esta-
caban de cortar quando la biguera quie-
re comēçar a bitorar: y si pudierē lleuar en
lo baxo vn codo en q̄ asiente en el boyose
ra muy biē: por q̄ de aq̄l nacen mas presto
las rayzes y si nō le tienē la estaca vaya a
gūda por baxo: con tal q̄ lo agudo nō to-
que en el tuetano. y si la pte baraxuere bēdida
y metida vna piedra en lo bendido a pue-
chaba mucho pa ayudar o prēder: y lo mis-
mo hagan ala q̄ tiene pie: segun dizen los
agricultores mas a mi pareçer mejores es
sana q̄ bendida. Hōse ha de poner ningūla
estaca o biguera cō maço q̄ tiene flaca ma-
dera: y luego biende o quiebra: si nō en o-
yo y avn asiente vnās piedras en lo ba-
xo: q̄de el estaca poco sobre tierra y todo
cubierto o arena y embarrada la con adu-
ra de encima: mas la postura de estaca no
es cierta las mas vezes. Si la platan o ra-
mo es mejor desgarrado q̄ cortado: y lle-
ue consigo todo aq̄llo q̄ con el desgarrar o
y sea de tres años el ramo: y avn mas vie-
jode cinco: y seys años y hūdefo y asien-
tenle biē: y sea o lo mas alto del arbol: y o
la pte del oñete: o o medio dia: y lleue tres
borq̄tas ptidas y gualmente las q̄les va-
yan cubiertas o tierra excepto todos los
cogollitos: y asilaladra la biguera muy bi-
en echada de vn pie solo sea a asil pñda. y al-
gunos las cubren todas de tierra: mayor-
mente si es lugar frio para que no se yelen
en el inuierno: y las descubren por el mes
de Abril: y avn esta manera o postura es
muy buena: por que de muy barofale lo
nuevo: En toda postura de biguera vaya
bonda y quede poco sobre la tierra: si los
ramos que ponen los ponen donde baruē
y desque apan passados dos o tres años
los trasponen a otra parte: seran muy me-
jores: y mas rezios y frutiferos y si es tie-
rra muy caliente: y sea donde las ponen
quando chiquitas: por que el solo las se-
que ponganles algunas sombras: y si es

Libro tercero.

muy fria: porq̃ el yelo no les queme los cogollitos en inuicrno quãdo son cbiquitos en cada cogollito pongan vn casuto de caña como dice en las reglas generales de este tercero libro: y quando quisiere brotar quite en flos porq̃ no impide: q̃ estos casutillos impiden mucho los soles: y yelos pa q̃ por alli no se quemien del frio ni del calor los arboletos: y esto es muy puecho so y ayvn necessario donde ay cortaduras porq̃ por alli recibe mucho dafno las plantas nueuas. No se planten bigueras donde ay aguas detenidas ni albasiares: por q̃ luego les podrecien las rayzes: tambien nascen de pedaçuelos de sus rayzes sembrados no bõdos: y quãdo han nascido q̃ ayan vn año o dos trasplõgan los a otra parte. Quieren las bigueras los boyos malos y anchos y buenratos vno a otro malo: merte seã bondos pa los que se anõ poner en las cuestas. Põden las bigueras puestas de pũta y pa que sea mas segura no corten la rama del arbol: sino acozuela y metan quanto mas pudieren en vn boyo y desque aya biẽ arraygado aq̃llo corten la ala prima vera q̃ brote / y embarrẽ la cortadura y vñde en vn año traspongã la a otra parte. Esta tal biguera chana y estẽdra los ramos por los lados y tornarlos a baxa baxo: y asõ llueua mucho fruto: tambien la puedẽ poner en principio de pũta cortãdola del arbol: mas no sera tã segura ni fructificara tã presto como la otra. Si quãdo son ya grandezitas al tiempo q̃ comiençan a brotar: les cortẽ los cogollitos principales: poblarse biã mas de rama y seran mas rezias: y avn lleuarã mas fruto de qualquier manera q̃ põgan labiguerasino la mõde al primero ni segundo año: y al tercero jaretenla por baxo y becharã mas rama en vn año q̃ en tres sino fuera jarretada: y muy mejor: lo mismo es en los laureles: ararajos: cidros: y en todos los arboles q̃ cortados tornan a brotar. Esta fruta tiene gfa como todas las otras en fer tẽpava o tardia / sera tẽpva en encierro e morat: tardia sera si quãdo los bigos estan cbicos bi gozador de vna au

sclos quitã todos muy sonilme: tornara la biguera a bechar otros de nuevo los q̃ les vernan a madurar tarde quãdo no aya otros. Esto se rapara en los q̃ son para comer q̃ no para los que ban de passar q̃ en aquellos toda manera se ha de tener para q̃ maduren antes q̃ vengan las aguas si quãdo brotan las bigueras las escanen y les echã en el escana almagra: y es mejor tier ra bermeya o alpechin: o estiercol de personas e lugar viñas podridas darã mas fruto y mas sabroso: y la biguera sera mas verde y linda. Las bigueras q̃ estã en montes y lugares frios no tienẽ mucha leche y por esto buen poco tiempo: y las que estã en valles o llanos y tierras gruesas tienẽ mas sustancia y buẽ mas tiempo. Las bigueras q̃ se riegan mucho estã verdas mas los bigos no son sabrosos ni buenos para passar: si nenen buelgo o tierra esticnẽden mucho las rayzes y si estã entre grandes piedras rebueluen alõrredor y tienẽ las muy bõdas: son muy mejores de vn pie mayormente en las tierras frias y salg a derecho y no sera tã aparejada acriar hormigas: despues aq̃l pie salg a copado entre: o quatro boquillas: y si es tierra callẽte puede tener mas piec continuamente podẽ las bigueras: y becharan mucha rama q̃ en lo nuevo bechen mas fruto y mejor: seã copadas: redõdas baxas y no altas: drama: antes sea anche por los lados: q̃ por lo alto: banle de q̃tar todo lo seco: hormigos: gusanos: y todos los pipollos baxos: saluo si la biguera fuere vieja. El pimpollo q̃ echar en muestra de muy bueno: y en dõce de uenõ cortar la biguera pa q̃ aquel pimpollo crezca presto: y baviendo estas diligencias de limpiallas ayuque las bigueras sã arboles q̃ buen poco tiempo: buira mucho y lleuaran mucho fruto: y muy buẽ. Quierẽse asimismo cauar muchas rezes y escanar: y en el escana echar le estiercol: y si es de aues es mucho mejor: y el estiercol se ha de echar en inuicrno y muy podrido. La mayor enfermedad q̃ las bigueras nenen es criar hormigas: a esto lea apri

uechan si es pequeño lugar: dōde estan sacadas con vn garauar: dōbierto: o cobieto: otros toman azeite: o māteca de vacas y con almagre biē en copo: adolo ponen donde estan y muere: esto sea en invierno: mas miren como cosa de azeite: ni manteca no entre en el bucco del arbol q̄barie mucho daño: y es biē cōtra ellas el agua de toruisca echada en los buccos onde estā: y culos midos con biel de buey mojen los agujeros bātāque entre en las concavidades dōde estan: y moxiran. Si por mucho humero: o vicio que alas vezes no lo puede digerir se les suelē asublar y caer los bigos quando quiere brotar: biē darle la corteza del tronco de alto abaxo por dos: o tres partes: basta q̄lo bēdido llegue al trōco: y avn si es nueua desta manera engordara el pie con tanto q̄no sean muchas las cubilladas: ni en los ramos q̄lo que se haze por medicina: si passa dōla razō: tomase le basto: como se hizo avna biguera de vn amigo mio. **A** las piēso y o quando los bigos se asublan por sequedad y falta dō virtud: y pa cito es biē q̄las bigueras vayan puestas bondas: y si estā some ras echē les mucha tierra al pie q̄le regan biē cubierto: y muy cubiertas las rayes o se rieguen: verdades q̄ ay naturaleza dō bigueras q̄se asublan mas q̄ otras: y las q̄se suelē regar si le q̄da el agua se asublan los bigos: y avn se secan. Si dō enfermos se les caen los bigos: tome almagre: o tierra bermeja y alpechin no salado: y sinolo ay en sulugar echen agua y echenlo en el escava: y les echen dos cantaros de almagre y agua: y por agua le echarē alpechin es mejor: mas no sea tanta cantidad como de agua: y desta manera los bigos no se les caeran: y avn lleuara mas y mejores y las bigueras serā muy frescas: y ala primavera fuenten la tierra al pie del arbol. **C**al muerta puesta en invierno al pie dela biguera en la escava la rejouenese mucho cogiendo dellas ramas de ruda: o de glirayes oizen q̄ no se les caeran los bigos. **D**ize **T**heoph. que si no lleua bigos: que la escave: y le cortē algunas dō las rayes

menores: y lechen ceniza y la tornen a curar: y que lleuara frute: esto sea en invierno: no y avn cōla ceniza estan muy frescas: y no crien gusanos ni hormigas puesta en el escava cubierta cō tierra: y si no quiere cortar la rayes: bātāle algo: y metā enlo bēdido vna cusa o piedra: y tornē lata cubir: y avn dōta manera: dō el cule se haze frutifera: y crecē mas ay na las bigueras y avn madurarā mas presto: si jūto cō ellas siēbra cebollas albarranas: y avn no criara el arbol gusanos ni hormigas. Si las hormigas vienē de fuera: majen cebollas albarranas con vino de puerco: y vnten cō ello el pie del arbol q̄no vn palmo: y no subirá: esto se haga en el mes de marzo. **D**ize **A**lbenesif q̄ si cuelgan flores de lirios de las bigueras que no se les caeran los bigos. **E**nterē se las bigueras de casta: coronilla: y casuillo: y avn en mesa de escudete: es mejor enterir por Janio: y las tardias en madurar mas tarde: por q̄ entonces sudan avn que siempre se puedē enterir quando brotar: y las que lleuan brucias bāse de enterir antes q̄ las comiēcen a madurar: porque se les enxuga de spuē la leche: y no prenden los escudetes: y si el escudete fuere de algun brazo viejo digo de vno: o dos años: y avn dō tres: es muy mejor que el nueuo: porque tiene mas fuerza pa conseruarse q̄ no se se q̄: esto es lo q̄ echan por el cuerpo q̄ muy mejores son los q̄ son yemas nueuas de ramo nueuo: y rayāle vn poco dōla corteza de la pie q̄a de entrar sola otra corteza: porque mejor en copo: y piēda con taleche y ceuēle cō mucha leche q̄ndole quisiere asfilar y avn despues rambien: y avn puedē se enterir tambien por las vendimias. esto es en las tierras calientes: y en todo tiempo q̄ brotar. **D**e casuillo se puede enterir por mayo y Jūio. **D**e coronilla se puede enterir quādo quiere brotar. **D**e mesa sea de enterir antes q̄ brote: y ad ser en ramo nueuo: y puesto en tōto q̄ se saca: y la pua pa enterir en coronilla: o mesa: sea dō año y no mas nueua ni vieja: y sea de la parte mas alta del arbol: porque de allā son más

verdes y de la parte oriental. El poner de las puaas sea como dize en los capitulos generales de enxerir y el enxerir sea siempre en lo nueuo y rufoso como dicho tengo. Puedese bien enxerir en cabrabiligos: y lo mejor es de escudete mas bállo de ceuar mucho de leche por que tiene el cabrabiligo poca leche o ninguna y contenle todas las otras ramas altas y baras por q toda la substancia vaya al enxerto. Enxerense assi mismo en morales y los morales en ellos mejor de pua entre corieza q de otra suerte y bien de escudete. Dize tambien q se puede enxerir en plantanos/estos no los de viño: y en ellos de toda manera se puede enxerir. El enxerto en la biguera adier en lo alto della por q alli es lo mas verde o en lo baxo si quiere pimplorver de en ella. En lo de mas vean lo que se requiere para cada manera de enxerir como arriba dize en la manera de los enxertos. Enxerese en Abulen mimbreras y manceanos mibullos o perales. Enxerta la ruda en la biguera se baze muy linda: como dize el Aristo. en sus proble. y mas medicinal que otra ninguna: la q enxeren en la biguera o platano de baro segun dize Auicéa y avn colgados ramos della en las bigueras no criaran gusanetos los bigos. Y otra diligencia q es para q los bigos no se caygan antes q vengana a perfecta maduración y avn para q madurén mas presto q las en cabrabiligen: y esta diligencia dize Theop. que no es necessaria en las tierras flacas y en las regiones q son subjetas puestas al cierzo saluo en las tierras gruesas y callétes. Las maneras de adobar las bigueras: o en cabrabiligarlas as si con cabrabiligos como sin ellos son muchas mas la principal y dode este nobrese tomo es con los cabrabiligos o bigueras locas: y estas es de dos maneras: la vna es coger los bigos locos a diez o veinte dias de junio: y si las bigueras o el tiempo estar dios por julio: y en sarta los por los pezones y colgar de cada biguera quatro o cinco sartaas dlos q de los granos de los cabrabiligos se engendrã y nos mosquitos que

entrã en los hijos y los baze bien madurar y presto y no caerse y avn q la naturaleza de los cabrabiligos es nũca madurar tienen esta propiedad que baze madurar los bigos. Empero por q sera alguna vez irabroso mayormente si las bigueras son muchas e n cabrabiligar las desta manera y no ay tantos cabrabiligos quãtos serian necesarios es bueno enre las bigueras plantar otras bigueras locas q lo mismo se baze desta manera que de la otra: cõ tal que sean de las q lleuã fruto: y los cabrabiligos son mejores los de las bigueras prietas que blancas y mejores los dlos lugares pedrosos y asperos q los de los llanos o tierras gruesas y es de ver q las bigueras locas q llamamos cabrabiligos no madurã su fruto perfectamente o pocos dlos lo maduran: avn q mueltran en el alguna señal de maduraciõ y esta señal vnos la tiene temprana y otros tardio: otros tienen el medio. Pues alas bigueras tempranas pongã les los cabrabiligos tempranos: y assi alas otras segun sus tiempos: por q no todo cabrabiligo baze a toda biguera q tardio no a puecharia ala temprana ni por el contrario: y si cabrabiligo no ay es bueno quando quiere bazer señal de madurar la biguera / cerner poluo / o mouer lo de manera q los hijos tomen algũ poco dello q los baze mejor madurar y avn ser mas sabrosos. Si soterran cuernos de cernero alpie o la biguera q seã frescos tienen la misma propiedad que los cabrabiligos y las bigueras q estan cerca de caminos dode ay poluo no tienen necesidad de en cabrabiligar se ni las q de su naturaleza son enxutas / como son los posigales: y si no ay cabrabiligos para colgar de las bigueras es bueno colgar vnos palos de vna madera que llaman abrotano. Puedese guardar algunas generaciones de bigos en las bigueras pa q ala prima vera esten buenos de comer lo qual es assi muchas vezes alotoño q dan muchos bigos en las bigueras por madurar mayormente en las que llamo posigales en buelua los q assi que dã o en sus hojas: o en beno / o en vnos cas

carones de buenos y embarren los por ci-
ma y así se conseruan los que no pueden
madurar a su tiempo natural. Polinio dize
que en Syria qes vna provincia fria los
guardan pala prima vera en sus arboles
dize que son chicos y los cubre de tierra
y que ala prima vera los descubre quando
las bigueras bioran y q en once madura
Por mejor ternia eubarlas por cima de
rama y despues tierra que quede la bigue-
ra bucca por baxo y no tomaran los bi-
gos el sabor de la tierra. Para passar son
mejores los blancos q los prietos por ser
mas melosos o los qnien el medio entre
entrambos colores que ni son bié blancos
ni prietos y mejor son de segra q los de re-
gado criá gusanillos. Quando ellos estan
verdes antes que comencien a madurar
si los cueje en agua miel o a çucar como
limouca o nuez es muy gétil conseruar
y guardanse mucho tiempo y ayn despues
de maduros co tal que esten algo duros
se guardá bien echados co miel como no
se lo qn y nos a otros madura prieto si por
el o los meten vn palillo de orejano mo-
jado en azeite. Si amea qnté biñches
rociá biende no belas bigueras co agua
y sca muchas y eses y así maduran mas
prieto los primeros bigos de mas dñer
mas apreciados por ser primeros só me-
res y mas gordos y bestmosos como vi-
se el ptopbeta Etercimas. Las maneras
de passar los son muchas la vna fino ay
se estiendan en ciza en vn corredor y enci-
ma de ella pongan hojas de bigueras y for-
bre ellas los bigos y el calor de la ceniza
los enrugara y buñanlos de vna parte
o otro por qe pasen de toda parte y desq
bien pasados heché los en sus toneles o
seras o si ay prisa de passar muchos es
neda los en algo al sol y esté allí basta me-
diopañ y despues esté vn borno caliente
como para cozer pa y metá los allí sobre
vnas tablas y no scan de pino por la res-
ina que sudá son buenas corceas y desq
los secan así se guardan bien mas no los
toren así se can muchos en quando los co-
gido y serio así vna noche en vn borno

q aya cozido pan barro aqí dia y eubran
el borno y otro dia saquen los y eché los
al sol a que se acaben de passar y desta ma-
nera ayn que aya muchos les puede dar
cobro y son mejores desta manera q dñto
tra primera son los bigos que se pasan
en borno son secos y no muy fabrosos. La
otra manera es muy mejor q es quando ellos
están tan maduros q se cuegan baxa baxo
coget los y echarlos al sol en algunos sa-
gos y desque esté bien pasados de xalos
refriary echarlos en sus toneles aguar-
dar o en vasijas que ayan tenido azeite
y en los tales no criará gusanos mas en to-
das maneras de passar los de ué guardar
q uoles de agua ayn necio y donde los
guardaren tengan los muy apriados y
guardarse bñ mas tiempo. Si entre los bi-
gos ponen hojas de laurel o de pascos
no criará gusanos y ayn las de laureles
dñ gétil o los o las hojas de los narajos
o eidos así entre e puestas les ayudará a
guardarse mas tiempo. Las breuas tienen
muy mal humor y son tá bumidas que an-
tes se podreçe qe pasen o tardá mucho
y ayn dizen q es tanta su malicia que los
pucres las conoscé y no las qeré comer
mas esto remito ala experitencia q yo no lo
asumo y así só las breuas vna suplinidad
de las bigueras por esto los que las comen
no comá muchas y eché los abuelas vn
poco de sal molida y canday no serán tan
dñas. Quatro son mejores las breuas
tanto en el tal arbol son peores los bigos
que lo que sobran en la mejoría de lo vno
sala en la de lo otro y ayn los bigos ó las
bigueras q llcuá breuas causan berxigas
en la boca mas q los de las q no las llcuá
y muchos mas los que dizen de pie de po-
llino que en otros cabos llama godenes
y pa q no bagan tanto daño es bien echar-
los vn poco de agua fresca encima q laue
la leche o comillas tan maduras que no
tengan leche. Los bigos y verdes van mu-
cha substancia al cuerpo y mantenimiento
mas q las otras frutas son de ligera dige-
stion mas engendran gruñosos humores
de pñtía la vna y el viñe y bñ se sudar

cibé el babó por bazo aprouecha mucho
pa óspitar lá vna / y flor: y avn para algu
nas enfermedades dela betiga / y de la
madre vntar se có suazeyte: dōde há mor
dido abispas: o alacraues: o cesas pōco
siosas es bueno. Cōtra las poncōsias cos
mudas: o beuidas es muy bueno beuido.
Las hojas del laurel dan muy gentil olor
y sabor en los escaneches: y adobos bies
pesados: y carnes: y quādo assan alguna
carne si la arebuelen algūas hojas del: la
haze sabrosa y olorosa. La madera del lau
rel es callēte: y si friegā vn palo del cō otro
de yedra: o moral se enciende lūbre: mas
muy mejor es de yedra cō laurel q cō mo
ral: y esto hazíalas espigas en los lugares
q yuā aespigar pa auer lūbre: y no lleuauā
pedernal por encēder mas secretamēte la
lūbre. La madera del laurel es liuiana / y
tiene varas largas y drecēbas: y buenas
pa bordonces de viejos por tener poco pe
so. Si entre las ropas o libros ponen bo
jas d laurel no se apollará ni aura otros
gusāmillos q lo roen. Estos arboles si dō
desmochados echā muchos reuenuos: y
pimpollos. A y vnos arboles moniteses
q llamā loros q en la hoja parecē muelo
al laurel: algunos dize q son laureles mon
teses. Las abejas no labrá en su flor. Sō
muy hermosos ala vista: creo q en ellos se
enxerirá biē los laureles cascos. En los
laureles ay machos y hēbras: los machos
ayn q cōrgā mucho de flor: no lleuan las
vuas q llamā vayas: las hēbras si: y por
esso en ellas se bagan los enxertos.

¶ La. xxi. de los morales.

Los morales quier en ayres callētes
o templados: y en lo muy frio no se
bazen: y si en los lugares frios los quierē
plantar sea a lozieme: o ha medio dia: qui
eren tierra gruesa y substañosa: con tal
que ses en tusa: porque ayunque con el bu
mor del arbol cresee las moras no son ta
les: ni de tan buen sabor como las de dōse
quiera: por eso quien pone moral para su
fruto: pongale en tuga en tusa: mas si po
nen morales para coger la hoja para gusa
nos de seda: pōgā los vōde biē se puedan

regar: o rēgan bumo: por q echā mas
boja: y la guardaran mas tiēpo y verde: ba
zen se muy mejor: e y de mas grādes mo
ras en casa por tener mas substañia q en el
cāpo: saluo si la tierra no es muy gruesa:
no se hazē buenos en arjillas: o barrigas:
les: y avn apenas prēde: y si la tierra don
de estan no es gruesa ebbente esier col al
pie en el escana por el inuerno: y lleuara
grandes moras. Este arbol no se dēte plā
tar en viñas por q todo el verano se aogē
alli muchos toridos: avn q no aya moras
q dā rebzados y acostūbrados: y a causa
del moral destruyē las viñas. Pōnēse en
dos o tres tēpos segū la tierra en q se há de
poner: en las tierras callētes se bā dō po
ner por: Octubre: y Nouēbre: y en las re
pladas por: Enero: y Febre: y Marzo
y en las frias por pie de abril: cōtal q si la
plāra q se pone: o traspone: agora sea bar
nado: o no lo sea: si es grande se pōga por
Octubre: y Nouēbre: mas si es pequeña
y flaca: sea por la prima vera: q se a segū
el aparejo d la tierra: o por: hebrero: o mar
ço: o aucto: o despues segū parcsiere.

Los morales son de dos fuertes: vnos lle
uan moras blancas: y otros quierē muchā
agua: son los q llaman si como: e en dōse
llano moreras: los otros segun be dicho.
La vna postura de los morales es de simi
ente: q son los granillos q tienen las mor
ras: y ay q de estos salē los morales mon
teses: es pasi lexos quissien llenar la simi
ente: q las plāras no se puedē lieuar muy le
jos: digo cōmo si alas Indias: o a otra
pie: o a Islas pa vōde se ayā de plātar pa
bazer seda: y pa esto embarrē vnā foga cō
las moras quādo estan bien maduras: y
a q si se puede guardar hasta el principio
del otoño: y banla de poner en lugar bien
en tuga: y de tierra bien mollida: y ester co
lada: y de esta manera q dixē que se auian de
plātar las bigueras d granillos: y rieguē
lo pocas vezes: y dēde a tres años q ayā
nacido los traspōgā: y si ay pa enterir los
serā buenos: y si no la mucha laur: o ha
ra suplir la falta que tienen por ser de flaca
simiente. Pa otra manera de poner es de

Ere. li. v
ca. xxv.
pa. be.
bzo. c.
xxv.
abargo.
cap. r.
monim
ca. vij. y
elos ver
gencē.

baruado y sea en lo mas nueuo q ser pui-
diere y pequeño por q mejor pzedē q los
q son grandes. La otra es de citaca: sea la
citaca del gordo de vn año de açadon: y
lucga quāto es tres palmas y vaya biē
aguada. Esta pue dē poner con maço au-
iendo primero becho el agujero cō otra al-
ga mas delgada y mejores q vāya abier-
ta por baro y vna piedra metida: segū di-
zē los agricultores: mas ami no me pare-
ce biē: como he dicho en otros capi. d̄ arri-
ba. Lo baxo de citaca vaya embarrado
con estiercol de vacas: y vn silles echan
ceniza abaxo cō tierra prendē mas ayua:
y se baze mejores. Pzedē tābiē de ramo
costado o desgarrado: como dixē arriba
en las reglas generales. Si la ponē ala pri-
ma vera dixē q aladio q es la mejor pos-
tura a. xxiii: dias del mes de Março y
por aq̄i tiēpo q falte poco sera buena: que-
rē los boyos bōdos y q no se acaben de
cubrir: quierē tener buē trecho de vnos a
otros por q estēndē biē los ramos: quierē
ser de vn pie q son mejores q de mas: que-
rē pa ser muy buenos cauar se mucho quā-
do chicos: y estar escuadado todo el invierno
y si en tōce y en la prima vera les echā
beças de vino en el escava baze les mucho
bien: y madurā mas presto. Los morales
quādo grādes no tienen necesidad de ser
cavados. Verdad es que les bara mucho
prouecho y avn quitarles las barillas q
echā en las sobrehaz: por q si no se las quitā
quādo sō chiquitos pierdē se las baras: y
ellos crescen mucho: y muchos de esta ma-
nera de rrueca el viento reguē los pocas
veces por q cō el agua se baze aguanosas
las moras y dañan se mas presto. Estos
arboles quierē en mas lugares baxos y lla-
nos que altos. Dāle de mōdar cada tres
años. Son muy amigos de vides y en
ellos se pueden bien armar parrās sin per-
juizio al arbol: mayor mēte d̄ aq̄ulos q son
pa bazer seda. Los morales son mas tar-
dios en el brotar que otro arbol alguno: y
por esto nūca se yelā: (digo pocas veces)
que basta q cessa el frio no brotā: y quādo
ellos se yelā con mal qdā los otros arbor-

les. En el psal. lxxvii. q comieça. Auendi-
te popule meus. Dixē que destruyō Rios
con yelo los morales de Egipto: quierē en
do vezir q quādo los morales se belauan
no quedauā los otros arboles saluos q no
los sefala por arboles de mucho precio
pa q de su pida de ellos rescibiesen los de
Egipto grāde daño: saluo si no fuesen pa
criarse: y por brotar estos arboles tan
tarde y sin peligros llamauan amigua-
mente los mas prudētes de todos los ar-
boles: y avn q tarde brotā desbojā se mas
presto de la boja que los otros arboles: y
mas presto los viejos q los nueuos: y mas
presto los q estā en tierra seca o q no se rie-
gan que los de la tierra bumida: y por esto
los q los ponen pasada o los rieguē mu-
cho o sea en tierra bumida: q lo vno bro-
tarā mas ayua: y lo otro durarles ha mas
laboja y sera mas tierna: y asī la comerā
mejor les gufaran. Verdad es q vna de
las cosas cō q los morales mas se pierdē
y dañan es cō quitar les la boja: mayor mē-
te la de los cogollos: y la otra por q cō esto
se sacā mucho: las enfermedades q nē
reñā: y su remedio es para ellas: segun
he dicho arriba. Enxeren se de alguas
maneras: avn q segun Plinio dixē no ay
arbol en q menos maneras d̄ enxerir q pā
empero enxerē se biē de escudete o de co-
ronilla: q en el trōco por ser maderabroz-
na y dura no prende tābiē. Enxeren se co-
mo he dicho d̄ escudete y coronilla en mo-
rales en bigueras / en frenos / en bayas
y castaños y duraznos y avn en oliuos
mas en estos mejor de barreno: mas baze
se en los oliuos muy grādes y peligro-
sos: tābiē se enxerē en alisos y rescibē bien
en si bigueras o la misma fuer te y vides:
y la mejor manera de enxerir se las vides
en ellos es de barreno o pasado. Sō los
morales de muy larga vida: q si los tratā
sin desbojarlos y los labrā durā muchos
años: y tābien su maderca es muy rezia y
otra mucho q nūca se car come: y della se
baze muy gētiles obras: como mēças y
sillas y caraxos y si que es muy vieja esta
madera para se pñeta. Digo de morales

viejos sea allí mismo madera caliente: y si como dice encl. cap. de los laureles friegá vn palo seco de moral con otro de laurel y o yedra se enciende fuego. Las moras qn do está maduras tiñen mucho las manos y no ay cosa qd qd tñbi ni tñ presto se quite como frégado se con las qñ está coloradas Si majan las hojas del moral y las ponen en las qñaduras aprouechá mucho. Si las ponen allí majadas en alguna picadura pñosa es buena: y si verdes no ay: pñgan las de las secas cozidas primero. El zumo de las hojas del moral qñ las mñ chas del azeite y si cuezen en agua lloue dize a hojas d'moral y de vid y de bigueta prieta y con esta agua lauá la cabeza tor nalo cabellos pñeros. La corteza d'moral beuida en vino es buena pa quibaco mudo veleno y cozida la rayz d'moral en agua y beuendo la / ablanda el vientre / bora fuera las lñbuzes y si cueze la rayz y las hojas en agua y se lauan la boca con aquella agua y la tienen quita el dolor de los dientes. Las moras quado están maduras ablandan el vientre / y bazen bazer camara mas dñan el estomago y banle d'comer ante toda vianda porq son de ligera digestiñ: y si ay otra vianda antes cor rñpen: y si las comē frías en ayunas qui táta sed / y ayñ bezē purgar la colera por baxo: y dñpiertá la vñna: baze de ellas vn arrope: y si es con açucar es mejor: q es bueno pa los males de la boca y gargáta baziendo gargarismos con ello: y si cebá salen las moras y las secá sñ dñpues buenas pa las camaras y ayñ las qñ está allí mismo maduras sñ muy buenas pa las camaras por tener virtud reñtreñr el viñtre Las moras se bñ de comer las primeras porque despues soleañse: y son dñasas. Las moras son malas para los que tienen calentura: porque ligeramñte se couiñt en el humor de qñ la calñtura sñ fiebre procede. Dize Plati. qñ guardaran verdes bartos dias: facando zumo de ellas y mez clándolo con arrope y ponerlo en vn bote d'vidro y las moras dñtro biñ cubiertas.

Ca. lxxx. de los Membrillos.



Los membrillos se hazen mejor en tierras frias / o templadas que en las calientes. Quieren suelo bumido: y en las callētes ayñno se cñtñt co el humor del suelo mas ayñ quierē abñ dñcia de agua: y por esto estos arboles se bñ de plñtar en las acquias / o cñzes do passa el agua y en las riberas de rios y arroyos: qñ en las tñras callētes sino los vñ regar de smedrados se bñzē y secos y a bogadizos. Quierē mas tierra grucilla: y substñcia qñ otra ninguna: y ayñ qñ se pue dñ biñ plñtar en cueñtas: mejores son ellos llanos y mejores en los valles. Los tien pos para poner los bonos: que si es tier rra fria los pue dñ poner por Enero y lñe biero: y ayñ por Marzo: y si caliente por Octubre y Nouiembre: y si tierra templa da por vn tiempo y otro: mas muy mejor por Octubre y Nouiembre: y yo por muy buena postura tengo la de Octubre y Nouiembre: si la tierra no es demasiada mñte fria: y si tiene abñdñcia de agua pue dñse allí mismo pñer por la prima vera: y ayñ que sea tierra muy caliente. Ponñse de pepitas las quales sean de mñbrillos biñ maduros y sanos y bagan vna era biñ ca uada y mollida / estercolada cñ estiercol muy podrido: y allí pongá las pepitas el pñssas y tñnbzan las quanto vna mano / e primero qñ las pongá lauen las muy bien de aquella ligamaza que tienen al derres dor: y riegnenlos cada semana vna vez: e la vez que los regaren barten los mucho de agua: y si nascieren muy el pñssos entre saquen los mas desmiedrados / porqñ los otros tengam mas buelgo: algunos vñan poner el membrillo entero. Uerdad es qñ los que allí nascen lleuan su fruto mas o lozoso y muy mejor. Desque ayñ tres años tras pongan los con todas sus ray zes: y en toda manera de ponerlo traspo ner membrillos vaya el boyo muy bñcuo bondo: porque tenga mas humor: y teng an las ray zes mas en el agua. Ponñse allí mismo de ramo mas son tardos: mas cho mejores son de tñlaca / y mejores de

Libro tercero.

baruado de los q̄ nascen al pie ⁊ mas p̄re
sto lleuan. Los q̄ dize q̄le pomā de simien
te tienē necesidad d̄ enzerirre pa q̄ seā me
jores. Los mēbullos quādo ebicos q̄erē
estiercol y muy podrido: y q̄ndo grandes
les es mejor cenyas y echada en el escaua
o echar los vn poco barzilla. Quierē eitar
espessos cō tal q̄no se toq̄n vnosa otros: bā
se d̄ cauam mucho: y muchas vezcā y cūē
en escaua todo el invierno q̄ sino los canā
pierdē se mucho: y baze la fruta muy des
medrada y cocosa. Si los riegan mucho
lleuarā los mēbullos gozdos: y cumofos
y madurā mas ayua: q̄ si les falta agua
con la seq̄dad estā muy empedernidos: y
quiten los pimpollos q̄ echā al pie / q̄ los
mēbullos mejores sen de vn pie: y baro q̄
de muchos. Seā copados: por q̄ con su ra
ma cubā el pie: q̄ antes esticudan por los
lados q̄ suban altos: y mōdenlos mucho
q̄ no les derē nada de reuejos. Ban se de
enzerir por d̄ ebizero: y resciben en si qua
si toda manera de arboles: y tienē esta ex
cellēcia q̄ toda fruta q̄ en ellos se enzere:
es sabrosa: y de muy buē olor: y ellos en
xertos en otros arboles no mejorā. y asū
dize el p̄dala. q̄ no p̄dē d̄: mas ellos es falso
rescibe en si pua de granado y seruales
y de todo arbol q̄ lleua pepita: como pe
rales: cermefios: peros: camufos y los d̄
mas de su generaciō: y los de pua enzere
los de coronilla: o de mesa jūro cō el sue
lo: por q̄ tengā mas humor: y adelante an
dūdo el tiēpo q̄ndo sudar los puedē enze
rir de escudete. Puedese el mēbullo pas
sar por el sauz y no terna pepitas y viene
bien: que enrambos son arboles q̄ quierē
mucha agua: si enzere duraznos en ellos
passādolos se baze la fruta q̄ dize meloco
tones. Enxertos vnos mēbullos en otros
mejorā mucho la fruta. Si citā cnfermos
echenles en el escaua alpeebin no salado
con oira tāta agua: tomar cal bua y gre
da y amassar lo bien y embarrar con ello
el pie del arbol. Es asū mismo bueno eme
rrarle al pie de sus mēbullos como estier
col: q̄ les ayudara mucho: no se bā d̄ coger
basta q̄ esten biē maduros. Guardanse de

muchas m̄aeras: la vna es tomar los mē
bullos cogidos en menguante / porque to
da fruta que en menguante se coge se guar
da mas tiēpo que la que es cogida en cre
ciente: y sean cogidos con sus peçones:
y sean asū mismo cogidos en dia fereno: y
bien maduros: y con vn paño limpio los
bien de aquel vello que tienen: y compon
gan los bien en vna tinaja mucua y desque
llena ponganles algo encima: porque no
naden: y echen en la vasija miel muy bue
na y muy clara: y desque esten cubiertos d̄
la miel tapen la vasija y embarren la bien
y asū se guardará y la miel se adobara tan
to q̄ la puedē dar sin daño a los cnfermos
y no es necesario abizelos como muchos
baze pa facarles las pepitas: q̄ dize q̄ por
alli se comiēcā a bafiar: q̄ la naturaleza de
la miel no los d̄a bafiar: y avn si algo es
ta cocoso no lo dexa mas crecer mas no
lo tēgo por cierto: y mata el gusano: y tan
to cōserua la miel q̄ avn cuerpos muertos
se puedē gnardar barto años en ella sin
corrupciō como dize: jo en dos seas
embarradas y puestas en lugar frio: o en
vna tinaja entre fello molido: y cernido
como no se toq̄e entre ceuada: o cēteno
o mijo y ebarrada la vasija: o ebuelto en
hojas de bigueras y embarradas e cima
y puestas en lugar frio dōdeno aya bāoz
ni humo o colgados en piefria y dōdeno
entre ayre: por q̄ el ayre los corroe: o me
tidos en vna arca como no se toq̄n vnosa
otros y clarca biē tapada q̄no entre ayre
y embarrada y puesta en lugar frio. Dōde
quiera q̄ los guardare no aya otra fruta d̄
otro linage cō ellos q̄ se podrirā mas ayua
guardāse asū mismo en inofos: y avn en ti
naja de vino: y dāle gēnī olor: mas ayedā
el vino: tābiē se guardā entre ropa: y la ro
pa buelc bien: y avn te mata la polilla: gu
ardāse tābiē bechos pedaços y sacadolo
de dentro en miel: mas si pudieren partā
lo con cucbillo de caña: o de buello que el
bierro les baze daño. En cōserua se baze
de muchas maneras. La vna bagan los
en quatro partes y mije les el cuero y pe
pitas y pōgan los en mielo en agua lloca

disa o de pozoso de fuente y cada día se la mudé: y estén allí tantos días hasta que se ír afluja algo y pierdan aqlla dureza: y luego cuguálos en agua vn poco y tiré los a allí: y póganlos a enrugar ala sôbra encima de alguna tabla o paño limpio y desguen los cuguálos en acucar: o buena miel: o de q cozidos saqn los de allí: y ponganlos ala sombra q se enrugue: y en fríe por sí: y póganlos en vna olla nueva: y echen encima su acucar: o miel muy clara cozida. Otra es hazerlos así pedaços y mollarlos: y cozerlos bién en agua: y asados son mejores q es mas virtuosa la cõserua: y desq cochos: o asados majar los bién en vn mortero de piedra: y porq no se a granuloso pueden se colar por vn cedazo ralo. y echen buena miel: y cnegan los basta q se haga bueno: y así caliente lo beben en sus caruelas pa q así se yele. La otra manera es mas cõstosa: mas es mas noble: y delicada mas vale mucho: q es a bñr los mēbullos y sacarles todo lo dñe: y majarlos bien en vn mortero: y ponerlos en vna prensa y sacarles todo el zumo: y colarlo y repeser y apartenlo claro y cuguálo cõ acucar hasta q espeser y si espesar no quere echen vna goma q llaman alquitira q lo qjara muy bién y ella es pectoral: y si va descebasta goma en agua rosada: o de azahar: o qualquier otra agua cordial y bién oliete es muy mejor: y a bueltas le pueden echar algo de almizcle: y si bueltas le echan a esta conserua vn poco de azafran tomara linda color: y es sano: y alegre: y al cozer echen las arajas de canela fina las quales saqn dñe: y esto echen en vnas taticas de vidrio. Los mēbullos mientras son rpo ba que se cogier mas olorosos son y mas buelt cogidos q en el árbol. Las ppidades suyas son muchas: y muy buenas comidas para toda vianda restrin en el vientre: y por esto así los deuē comer los q tienen camaras. y comidas sobre la viada baze lo cõstario: y por tanto los q tienen necesidad d bazer camaras comanslos despues de comer. Lo nñstio baze sus conseruas y con-

seruan el estomago: y el coraçõ. Uerdes sã contrarios a toda pçõsõia: así ellos comidos como su zumo puesto en la moide dura d algũa pçõsõia cosa: y a vn el olor vellos qra la fuerza a toda pçõsõia: y por esto es bueno cõtra la perna d valesceros si los comen los q estã eridos ñlla y lo ponen encima. Zmpide el vomito: y restrin la sangre a los q la escupen. Alisados baze de rescaldo sã muy buenos: mas no tienen tanta virtud para restrinir: como los erudos. Comidos sobre beuer impide la embriaguez cozidos so el rescaldo: y bechados en vino son mas blãdos y de mejor digestiõ: y así los deuē comer los flãcos d estomago. Uerdes van apetito y aqen mucho los vñs comer causan vna passiõ q llaman colica y dolor de los merues: y retienen los mēstruos de las mugeres. Las pepitas vellos son muy buenas pa a blandar la garganta a los q estã rcos: y vello dello qñado y cozido en vn poco de vino y mezclado cõ cera sana los carbunculos: y barros. El baze yelos mēbullos se baze fríado los mēbullos echos en jadas en el azeite: esto restrin y es conserua tiuores pa contra las camaras: y vomitos muy singular eplãstado en el estomago y vientre. y riñones: y pulso: y si baze en azeite d arraybã sera mas restrictiuo. De los arboles se hazen buenas cerraduras y espesas pa q bestias no entren en las berredades y sã prouechosas de fruto.

Capit. xxx. de los mançanos.

Los mançanos son de muchas mñeras que vnos sã invernizos que maduran tarde su fruto otros tempranos: o otros agrios: y otros dulces: y è cada manera de aque llos ay muchas diferencias mas la lauzor da es vna sufre qualquier ayre: o caliente: o frio: o templado: mas mejor se baze en lo templado: y si en lo caliente los ban de poner: o quier en regarse mucho o tener tierra bumida: y mejores son donde la tierra estan sustãcia y gruesa q no tiene necesidad de regarse q no dõ de se riegan: de los arboles ay vna casta de peqños: ayn estos se hazen buenos e-

Cre. li. x.
cap. xi.
Pal. de
cap. xi.
cap. xv.
De li. x.
de bist. l.
li. li. iiii.
causos
Ez. cap.
xlviii.
Aben ce
pli. lib.
xvi. c. x.
cap. xiv.
Buc. li. c.
cap. lxi.

uo delaton y no nascerá mas: y pa la oau
ga miré los remedios dichos en las gene
ralidades. Tábíe los gusanos y bozmi
gas muere baziédo barro con estiercol
puercos y bié de vacas: cō vna d bō
bras y embarrar dōde está: o vntádo bié
a q̃llo con bié q̃ q̃de bié empapado dōde
está: y si tuuere gusanos los mǎcanos es:
cauen los muy bien en el inuierno y ecben
en el escava estiercol de cabras y vna d
personas: y este assi vnos diez dias y des
pues ecben le mucha agua fria de noche y
morirá: y pa las bozmi gas de agua bō tor
uisca. Si quádo los ponē bñtá las rayes
con bié de vaca o cebolla albarrana no
nascerá los gusanos. Si se le suela caer la
fruta escavélos y en la mas bōda rayz bi
endala y metá vn pedernal y no se le sacra
si cargá mucho de fruta quádo esta men
da entre sí q̃n la mas de medrada y dōde
esta mas espesa. En las tierras frias Al
las mançanas se le sacen beben en el es
cava estiercol o vna de puercos. En te
nen todos los reuiejos y refecos y los ra
mos espesos y los que estan juntos vnos
cō otros y los pimpollos q̃ echá al pie q̃
estos arboles biue poco tiēpo: y mēos los
q̃ madurá téprano q̃ los tardios: y menos
los dulces: q̃ los agrios: y si esto no baze
muy menos tiēpo biue q̃ siendo limpios
y bien tratados y quando son viejos dan
poco fruto menudo cocoso: y dmedrado:
y quádo esto vierē contēnlos y en sulugar
pongan otros nuevos q̃ sean buenos. Ver
dad es q̃ en ciertos emperales será de mas
larga vida y como dixē de mejor fruta.
Dize Aben, q̃ si a vnas mǎcanas q̃ ay co
loradas quando estan verdes las escriuen
con buena tinta y quitádo la tinta quádo
estē bié coloradas q̃ dará las señales d las
letras blancas. y dize q̃ si entre los grana
dos ponen mançanos que se baran las mǎ
canas coloradas: y mucho mejor se bara
entreñēdo los mǎcanos en granados pas
sando los por el granado: y si es el escava d
mǎcano pusierē estiercol d cabras cō vino
añejo: lleuá las mǎcanas coloradas y
matará los gusanos d los arboles. Comēto

viē q̃ se baze coloradas entertas en mo
ral. Si en la tierra callēte se les cae la fru
ta becbē en el escava estiercol y vna depu
ercos en principio del inuierno. Ay vnos
mǎcanos q̃ maduran ala pma vera dize el
Libro. q̃ mejoza los tales mucho si fruta
si los riega cō agua tibia. Las mǎcanas q̃
madurá en el ver ano no se guardá mucho y
por esto no las bā d coger basta q̃ estē bié
maduras mas las q̃ se cogē en el inuierno co
mo sō muchas mǎeras d peroas y camue
sas y perazas. Si se cogē pa guardar seā
algo tiētes q̃ no vayá verdiones y pue
de guardar como los mēbrillos entre ce
uadas o cētenos pajas: o yellos: o en vna ca
mara fria dōde no étre ay te d dadas sobre
paja y cubiertas encima con pajas: o meti
das cada vna en vn pucheruelo pegado y
embarrado encima. Esto es dōde ay po
cas y sō preciadas y emboluerlas ē vnas
bojas embarrarlas encima y ponerlas en
lugar enxuto. Verdades q̃ las mǎcanas
del inuierno cō se cogidas amano sin lisi
on se guardá népo barto mayormente co
gidas cō sus peçones y pegados los pe
çones cō peç biuie d y puestas en vna ca
mara alta entre bojas de no gal y los peço
nes eiten bazia arriba. Otros pegá vn cá
taropoz dētro y fuera muy bié cō peç y me
tē allí las mǎcanas y tapá la boca como
no pueda étrar agua y allí las metē en vn
poço q̃ se cubrá bié de agua: y dize Dala.
q̃ se guardan: esto nolo tengo por cierto.
Baze se vino de mǎcanas q̃ llamá sidra q̃n
do está bié maduras y dulces cogerlas y
majarlas en vn tarayz: y echarles agua
alla y poner sus peçnas pa q̃ se escurra: y
echar lo en sus vasijas pegadas: ecbe po
ca agua saldra muy buena sidra: y despu
es ecben mas pa dēpensa como quē baze
aguas. La vino d buē olor y baze digerir
bié: mas no es d mucha tura y q̃ta mucho
la sed. Esto baze mucho en Vizcaya. Baze
se assi mismo vinagre de las cogendo
las antes que maduran y silas ay monte
ses son muy mejores: y amōtonar las. iij
o. v. dias: y despues ecben las en vna tina
ja: y ecben la agua de fuente o lloue dize

Debiero y Barço y los q se ponen de si
 mite se puede bien sembrar y por Abul y si
 es tierra fria por Bayo y si pre los pō
 gū quando este la simite de perfecta madu
 raciō y mētra mas es lo visiere mas pō
 to nascera cō qles de humoz suficiente; pu
 re pa poner biē los granos bagā dñā ma
 nera; bagā vna era lar ga y angosta y va
 ya cauada honda hasta la rodilla; por q el
 ros arboles echā bonda la rayz; eñe muy
 mollida y estercolada con estiercol muy
 podrido y allí pōgā los granos cada vno
 en su agujero becho cō vn palo hōdo; qua
 tro o cinco dedos y aya d vn agujero a o
 tro cinco o seys dōdos y los mas lecos apal
 mo y allí pōgā los granos d las narājas
 d de qualquiera de los otros arboles; ois
 qē q varā las pūtas bagia bayo no se por
 q; pues de las sale el cogollo y ea biē q en
 nascido va y otrecho bagia arriba; oizē
 mas q si pone qtro o cinco granos jūtos
 q salgan por estrecho q de todos ellos sal
 dra vn tronco; como dize en el cap. de las
 palmas vigolo q oizē algunos agriculto
 res mas no tēgo por cierto nro vno nro
 otro; dize q la tierra pa bazer era auie de
 ser muy estercolada con estiercol muy po
 drido y algūa ceniza de sechea en agua no
 eernada q ya no tiene virtud; lo mismo oi
 go pa dōde se bā d trasponer y si esto gra
 nos vīare regar cō agua q este vn poco si
 bia que aya perdido el frior; o con agua d
 pozos; o fuētes enredāto q sale calientes
 nascera y crecera mas presto; y si los sen
 brare en tūtos tēgā buē bōdo y anchura
 q estos arboles jūtos echā bōdo la rayz; mu
 chos vā poner la narāja entera; ami par
 tesc me q no haze biē; lo vno por q los q
 qñ nascē por estas jūtos nascē y erian se
 muy de finc d rāgos; y si es narājo o lima
 aje da y por gouernarse el grano en lo aje
 do; sale despues muy aje das y si quisierē
 poner algūa narāja o lima o cidra vā
 magulada y allí nascera mas presto; y oñ
 muchas veces las narājas o limas o cidras
 y semiantes; y otras frutas q estan en los
 arboles quando brotan ellos brotan los
 granos q nenen la fruta dñro cō biē sem

brar entonces aquella fruta assi como estas
 y nascera mas presto y mejor. Para q de
 narājos agros nazcan dulces ay algunas
 diligēcias y primeras; lo mismo sera ē las
 limas y cidras y en lo de mas. Lo vno
 tomē las pepitas y tēgan las amojar tres
 dias en agua miel qñ no tēga mucha miel;
 e en leche (y es mucho mejor de ouejas) y
 mudē le cada dia la leche por qñ se aje de
 otros dize q metā las pepitas en vna cas
 cara de nuez llena de açucar y tierra otros
 q las pōgan dentro de vn bigo pasado y
 q assi se sonterren; y si estujā biē la narāja
 y la burchen de açucar y la sonerran nasce
 rā dulce. Dize otros q nascera algo agra
 dulce; si tornan las narājas q se claron
 algo (cō tal q los granos no estē bañados
 y sea quando las narājas tienen perfecta
 maduraciō) y aquellos granos si embren
 que como la naranja pierde algo de lo a
 gro; assi lo bāzen las pepitas; y si pre pa
 ra sembrar el cojā de las mejores en calta
 sabor; y grādeza; q seā los gramillos gor
 dos y fazonados. qñ pudierē auer cordo
 nefas; pues a qñ las en Castilla tiēnē mas
 nōbre; no la s pōgā de otra parte; q yo sen
 bre granos de cordonefias y de la vera ē
 vnos tiellos; y ayn q todas nēnē vna mis
 ma neta; y eran curadas de vna manera
 los de las cordonefas crecierē rāto mas
 q las otras q pareciē ser de muchos mas
 dias; ayn q fuerō mas tarde sembrados;
 y esta diferēcia se conoce en ellos en pos
 cos dias; vigolo por q toda simite sca de
 buscar y traer d dōde es mejor; no se yēdo
 muy discordes los arces y tierras. Estos
 arboles se bā de limpiar y escardar d y er
 tra qñ dōs d chidos y remoltillos q tēgan
 la tierra bucca por q quieren la muy molli
 da; bā se de trasponer a dōde an de estar a
 los tres años; y no los traspōgan antes
 por q son mas seguros y mejores; y sea la
 tierra qñ he dicho. Los cidros las limas
 y azāboas prēdē mejor de estaca; o ramo
 desgarrado; q las citacas y ramos de los
 narājos no son ciertos; y dizen q si ponen
 los ramos de estos arboles de pūta q pren
 den y salē enanos; y ellos tales nenen mu

los azucos quicren tierras frias: y los naranjos callētes. Dize Paladio q̄ se enrrerē en peral y mo:al y de la misma manera se enrrerā en mēbillos y mançanos como dize Albecenif y dize el mismo q̄ si enrrerē cidros en granados q̄ se bazē berrmejas las cidras y de muy linda color y si enrrerē los limōcitos q̄ llamā cetis en naranjos o en cidros: o en limas: en pōciles se baran muy mayores: y mētra mas vezes los enrrerē: mas gordos se hazen: y muy mejores que los enrreran en cidros por q̄ tomā mejor olor: y sabor: y enrrertos estos arboles en fauces o mimbres a no llearan pepitas: enrrertos todos estos arboles en cidros lleiaran el fruto mas oloroso: y mayor: mas ba b̄ ser como dize antes que los cidros se tranpongā: y fino bā seydo enrrertos antes del trasponer: vax q̄ muy bondos como dize arriba: digolas enrrertas: porque si lo alto se delare to:ine a ecchar de sonerra: y por cima b̄ dōde fue enrrerto otros nuevos pimpollos: y si esta tan alto q̄ no les alcança la tierra: ecincheles vnas esteras y trapos pa el inuierno: o mançra q̄ se cubrā por dōde fuerē enrrertos y ponganles sus sostimientos: y rieguē los mueros: q̄ den q̄ mientras mas se ricgan q̄ menos se yelan: contal q̄ el agua se embeua toda q̄ si agua q̄ dalle al pie: belar seya y dāñarie a los iroucos y por esto es biē q̄ en inuierno tengā vn caño al pie por dōde les ecbe agua: y así podrá estar aco gōbrados quāto alto q̄ si serē y por el caño enrrara el agua alas rayzes y cubrā la boca del caño por q̄ no entre ayze por ella las cidras y limas se plātan mas bazia el mē dio dia: q̄ los naranjos por q̄ ellos les tengā las espaldas bazia el ciēro es pa ello: necesario si estā en tierras q̄ se suele belar que por q̄ mas los q̄ma el viento q̄ tengā muy altas paredes q̄ los defiēda: y otra defēsa dire y o de mi parecer q̄ es mas berrmosa y es casi eterna. Los cip̄ses sūbē muy alto y bazē dellos tres o quatro carretas la vna desmētida de la otra y pōgā los ala parte q̄ suele belar por las espaldas y lados: los naranjos en medio y el

to de mas de ser berrmoso es prouechofo lo q̄ si se dēre mucho en los jardines estos arboles (excepto de los naranjos) se puedē ecchar mugrones como de vides y de los naranjos se ecchar: mas no tambien: q̄ esto tros ecchan muchos pimpollos y varas al pie: y estos se puedē lumbar so tierra q̄ van acodados y bālos o trasponer estos alos q̄tro años y no antes / y de esta suērie se multiplicā mucho: q̄ para las enfermedades q̄ nuieren y en las reglas genera lea y si algūa vez les neuare encima sacudan toda la nieue: por q̄ los q̄ma y abraza y les haze mucho daño mayor mēte si les sobrecuēne y los q̄ los destruyē. Si ponē las cidras quando son chicas en vn caño largo y atā el caño como la cidra no pone dizen q̄ se bazē tā largas como el caño: lo q̄ se puede bazer en las limas y limones. La flo: de los naranjos es de mucha riratud: y olor: y si ay mucha q̄ntidad se puede coger poniendo vnassaiunas limpias de baxo de los naranjos de la saenaga esta lada: la q̄ es muy confortauia por su olor y por ser callēte pa el dolor de estomago y de biada q̄ viene de frior: y la conserua que dlla se haze cō miel y es mejor açucar haze lo mismo: es al mismo buena el agua del azabar contra los dolores de las paridas que llaman enrrertos: si la beuen: y el agua que se seca de las cascarras de las naranjas: y de las limas: y cidras quando cbi quitas que se caen de los arboles y es puechosa para lo mismo: ay n que no es de tal sabor: y si abueltas distilan cogollos o cidras o zambos baran lo mismo dāñan se algo las naranjas: digo que se enrrugā quando viene el nueuo azabar: mas quando viene el nueuo azabar: mas despues q̄ viene el cumo alas nueuas viene alas vides jassino se bā q̄mado del yelo / puede se el fruto guardar en los arboles. Si es tierra callēte o si ellos estā cubiertos mas los arboles rescibē daño q̄ mientra mas frito se las q̄tan: mas biē les bāzian mas crescen y medrā y mas cargā o flo: y fruto: pue dēse guardar entre arena o entre yello y aū dize q̄ entre paja: el azedo de todas es

Her. l. ii.
Georg. l.
Ant. li. i.
capitulo
ccc. xx.
y. ccc. xx.

baze tabic en lo frio sino fuisse en algũas
solanas: avn q̃ en algunas partes se bazen
en lo frio: qualquier tierra lufre cõ tal que
sea en tura: y avn mejor se bazẽ en las tie-
rras fucitas q̃ en las grucilas: y en los al-
tos q̃ en los llanos ni valles: puede los plã-
tar d̃ barbados: o de simiẽte como laurel
saluo q̃ no los rieguẽ ni echen estier col: el
trasponer y poner d̃ baruados ha d̃ ser an-
tes d̃ linuerno: y no sera mal q̃ se baga an-
tes de los grãdes frios: y la postura de la
simiẽte ser quando las vuillas de los Ene-
bros esten biẽ prietas: y las de los otros
esten biẽ ruuidas: q̃ ynas y otras esten bien
maduras: no quier en bono el boyo saluo
a tres palmos poco mas a menos: son en
las hojas muy semejantes a los cedros:
saluo q̃ no son tan agudas: y ellos en su ma-
dera y en muchas propiedades: son muy
semejãtes a los cedros q̃ si sabamã cauel
cedro: buyen d̃ lbumo las sauandias pō
çoñosas: y vergilio dize q̃ en los establos
dõde ay ganados q̃ quemã cedro por que
buya las serpientes: y lo mismo tiene el ene-
bro: y aun es buẽ olor pa en tiẽpo de ayre
corrupto de pestilencia: y avn en algunas
ptes llamã al enebro cipres macho: y la
gloria d̃ Nicolao d̃ lra sobre el cap. ix. del
sercio Regũ: dize q̃ ninguna serpiente se
allega ala sombra de los enebros: y q̃ por
ello es seguro de mir de baro de los: y si
fregan las vuillas en la mano o las vntã
cõ azeite d̃ enebro q̃ no las morderan las
serpientes pō çoñosas: y la madera tiene
vn color lindo ruuios: y olor d̃ cedro: y pō
mostrẽ vnas rajas de enebro a vno q̃ vizie
q̃ conoçia biẽ la madera d̃ cedro: y dize q̃
erã cedro: tãta es en todo su semejaça: y la
madera d̃ lra y es muy aromatica: y er-
mosa: es madera de grandissima tura: y si
es cortada cõ niẽpo y sazõ jamas se enue-
rece ni carcome. Que enebrales tienen en
Aerma: y en el monesterio d̃ guisando si se
supicisen aprouechar d̃ llos pa en madera
miẽtos: y otras obras: ay d̃ llos grãdes y
pequenos: ay a los grãdes llamã machos
y lleuã la grana como colorada: y los chi-
cos dizen q̃ son bẽbras q̃ lleuã la grana ne-

gra: esta grana es de mas virtud: y la ma-
dera es mejor de los machos por ser mas
grande: otra tercera generacio ay que es
la sauina: no hablar de ella agora: guar-
darle ha pa quando Dios quisiere q̃ tenga
maelugar. De los enebros grãdes se ba-
zẽ obras muy ricas y en maderamientos
excelẽtes: y d̃ mucha tura: como d̃ los ce-
dros y durã mucho tiẽpo sobre tierra sin
corrupciõ: y avn sierra son arboles cali-
entes y no durã sobre ellos y elo ni muer: si
bazẽ arcos d̃ su madera son muy buenas:
pa que no ay a polilla en la ropa q̃ alli guar-
darẽ: suele bẽder la madera d̃ los enebros
si bazẽ d̃ llos tablãs d̃ lgadas: por fer esta
madera de tanta dura se bazẽ biẽ della y
magines retablos avn q̃ pequeños: bazẽ
se de esta madera cucharas y son proueche-
sas pa labos: y avn si alfan carne en vn
palo d̃ enebro cõ q̃ sea seco y rieto le para
gẽtil olor: y sabor: si quierẽ q̃ suba en alto:
mõdẽ y quierẽ los ramos baxos: ay como
dize machos y bẽbras: y las bẽbras son
enanas q̃ no crecẽ los machos bazẽ pic-
y de los es buena la madera estos arboles
no tienẽ necesidad de regalo ningũo: avn q̃
no les bara baño si los lipiar en y cauaren
basta q̃ crezcan en alto. Las vuillas de los
son muy buenas pa la tosse d̃ causa fria y
dolor d̃ pecho: q̃ le ablãdã y ayudã a dige-
rir y desopilar las opilaciones frias y las
azedias: aprouechar cõtra dolor de yjada
y cõtra las paperas: y pa todos estos efe-
ctos se bã de comer en ayunas: y coziẽdo
las en vino: a beuiẽdo lo alli ribio alimpiar
las opilaciõs frias d̃ lbigado y mata las
lombriẽs: por q̃ las enebinas son muy
calientes y si son muchas escallentã el cele-
bro: r rufones: y por tãto vñen las seplada-
mente: r son mejores para los flematicos
q̃ para los colericos ni sanguinos: r alli el
fuerçã el estomago: r bazẽ buena digestiõ
r buen pecho: r bozã cõfortã la cabeça r
celebro: r quitã las lagrimas de los ojos:
que vñen por frialdad: y flaqueza de la
cabeça: y aclaran y confortan la vista abã-
nan el entendimẽto que esta entorpecido
por muchos humidades: y si ay fluxo de

Her. l. ii.
Georg. l.
Ant. li. i.
capitulo
ccc. xx.
y. ccc. xx.

Pa. enc
capi. xv
Col. li. iii
cap. xxi
Eni. li. ij.
c. ccccv
Abucn

laboja assi mezcada de asia mucho: y es bi
en hazerla estiercol y no baran dafio: o no
tanto. Qualquier ayze sufrir mas en lo ca
llente quieren tener agua. Hazense muy
mejores en lo templado / y muy mejores
en lo frio. Quieren tierra pueta / suelta / y
en la grucilla se baze buenos: mas en nin
guna manera los pongan en barrizal qe
recen: mas sino ay otra tierra sino barro
dode los ban de trasponer bagan bue bo
y o r binchable de buena tierra: y alli tras
pongan el nogal: por q al prender las ray
zes no toqn en el barro: y assi se enmédara
mucho la cōtrariedad del suelo: y el nogal
crece a bié: y si esto no baze sean cierios
que qntos en barrizal pusieren se perderā
Quieren estar cerca de agua: verdad es q
si la tierra es sufiaciota: mejor les es q dō
de se riega y antes tengā agua corriente al
pie q encharcada. Quieren valles y luga
res a pie de cerros: y si en cerros los ponē
sean en valles q se baze en los mismos cer
ros: ponense en dos maneras. La vna de
ramo como las bigueras: y sea ramo vie
jo: y qden algūos cogollas de fuera: qfāl
sa es la opiniō de los q dizē q el nogal no
se plāta de ramo q yole be puesto y ha prē
dido: y para esto vaya el ramo vlgarrado
llene vn buē codo de baxo de q salgan las
rayzes: el qual vaya algo picado con vn
cuchillo: y apriente bien la tierra. El tiē
po en q de ramo se bā de poner es por cue
ro: y si es en terra fria por: Debrero: y si dō nu
ezes los ponen q es la mejor postura ayn
que de ramo se baze mas ayn si se puede
poner desde q se han cogido basta todo el
mes de Enero: y Debrero: auiendo cōsi
deracion q si la tierra fuere caliente: los pō
gā por: Houēbre: y si fria por: enero: o be
brero: mas las q por: nouiembre se ponen
estén algū dia al sol por q se les enrugue v
na humedad dafiosa q ne nen: y si las bā dō
poner para no dafiarlos dūpues: baga
vn boy o bōdo quāto alarodilla y pōgan
las alli en cada oyola suya: y cubrála bas
ta quatro o cinco dedos: y quāto fuere cre
ciēdo assi vaya cubriēdo el peziro: y si las
bā de trasponer no las cubráfo tierra mas

de vna mano: y pongan las todas la sūm
ra baxa baxo: y rieguē las dō manera q mi
les false bumor: ni estén muy humidas: ni
encharcadas: y quando ponē las miezes
pongan primero de baxo vn cascote de teja
para que tope la rayz en ella y doblara: y
de alli echara muchas rayzes mas por q
mejor tengō la rayz vaya bōda. Esto es
bueno pa las q sō pa trasponer: y no para
las q ponen pa qdar alli: y no vaya la teja
junto con la nuez: sin q ay a tierra mollida
en medio quanto dos otros dedos: y las
q ponen por: Debrero: estén dos dias an
tes a mojar en vn poco de agua para que
nazcan mas pezzo. Dize Abencenif que
si cinco dias antes q las pongā las ponen
a mojar en vna de vn moxuelo de basta
doze o catorze años: q despues lleuāran
las nuez a las cascara tan vlgadas q las
qbranten con los dedos y dize. Paladio
q lo mismo bara si al tiempo del poner les
qbrantan la cascara tan forilmēte: q el me
ollo no reciba perjuizio: y le embueluan
vnas lanas carmenadas por q las bozini
gas mufanas no la coman: y assi la enue
ren quanto vna mano: y la rieguē. Bas
y o be puesto almédra: y nuezes sinasca
ra y sin lana r nascen mejor q cōtalana: y
si ya esta el nogal que lleua fruto: y quierē
q lleue las nuezes las cascara delgadas
rieguenle por vn año entero cō leria fra
cada mes tres vezes. Esto aprouechariē
do nouezito: y no quando ya es grande r
viejo. Dase dō trasponer quādo ay dōs o
tres años: mas si los trasponen a lugār
dōde ay a peligro dōfer roy dōs no los tras
pongā: basta q estén tan grandes q no les
alcāce bestia mungua: y o los traspañe dō
diez años: y salierō muy singulares: y sin
poderles dafiar buyes. Dālos de dōmo
char para trasponerlos: y dexarlos en las
bozquillas esto es si fuerē grandes q alos
cbicos no. Quieren lleuar las rayzes qnē
to mas enteras ser pudierē: mayormente
las barajas: quieren el oyo muy bōdo:
r ancho: r grāde cāpo pa q pueda cōstēder
las ramas: q el nogal antes se procure cā
pero q alto: por: el grāde peligro dōcoger

mas perderian mucho de su malicia e bñ
dolos en agua como dicho tengo. Si an
tes de auer comido otra cosa toman vna
nuez o dos: y dos bigas passados y vn
bojas de uerdia casera: y vnos grãos de al
ca buen preferuatiuo para en tiempos co
rruptos de pestilencia: y contra qualquier
ponçõsia que despues comany: y majadas
cõ ruda: y sal: y ajos: y miel es bueno con
tra la mordedura de can ramiõso comido
y puesto en la mordedura: y avn la nuez
mascada en ayunas: y con ella vntado la
mordedura a puecha. Las afeijas o afean
el estomago: y son de mala digestiõ y en
gendrã humores colonicos y muchas ha
zẽ fuefio: y avn modorra: por esso en tiem
po q̃ anda esta enfermedad guardanse de
las comer. Si de nueces nuevas majadas
bazen algun emplasto sobre algun car de
nal q̃ sea de uerdia le quita: de las nuezes
se haze azeite: y en la Italia lo vfan mu
cho: de las viejas se haze: mas muy mejor
es lo de las nuevas. Hazese de esta man
era: majan mucho las nuezes hasta tomarlas
en azeite: y si a bueltas echan vn poco de
azeite: o de oliuas: o de nuezes mas pres
to se tomarã azeite: o las: y metãlas en vna
talega de llopa rezia: y con agua biruiedo
en vn aprenta lo sacan. Siendo nuevo es de
buẽ sabor: may o mēte q̃ es cosas crudas.
Lo afejo dello daña la gargãra: y es bu
no contra el buego q̃ llãmã de san Anton.
y ala erisipila que es al ombra. Las bo
jas majadas sacando su humo aprouecha
alos oydos echãdo lo dentro: y lo mismo
hazen las cascaras verdes: y tambien el
azeite: y si de las bojas o corteza del pe
llo buen vn poco en vna aprouecha co
tra vna enfermedad que llaman el traugu
ria que es dificultad de la vrinã: y las cas
caras verdes quitã la tifa quãdo comie
ra: y si q̃man las cascaras: y las muelen y
con ellas vino o azeite: y vntra las cabe
ças a los niños les haze venir cabellos: y
lo mismo haze el azeite: y si cõ la corteza
de la rayz del nogal friegan los viẽtes los
limpia: y blanq̃a: y se aprietan. De la ma
draz del nogal se bezen muy lindas rablas:

mas no son para vigas: q̃ lo vno son muy
pesadas y fuerzen: mientras mas viejo
es el arbol la madra es mas peta y mas
bermosa. Las vigas que ño nogalse haze
si se quieren quebrar primero recbinan re
zio. Es muy rezia madra: y de mucha
dura. De las nuezes quãdo ternecizas se
haze vna gentil conserua coziendo las en
agua: y despues en miel: o açucar con ca
nela: y clauos: y ban las de mondar que se
bazen secas: si no las mondan: y punçar
las con vna punta de vn cuchillo para q̃
les cale bien el agua al cozer: y la miel: o
açucar: desta manera son buenas para el
dolor del vientre: o estomago. Los noga
les son arboles de mucha renta: y de mas
guna costa: q̃ no tienẽ necesidad de ser vis
tos sino quãdo los van a desfrutar: y por
ello donde la tierra es aparejada poq̃dad
es no ponerlos. Si cõ las cascaras de las
nuezes amargas vntã las orejas a los pe
rros no ternã moscas: y tene los cabellos

Capitulo treynta y cinco de
las oliuas: y azebuche: y azeite
y unas: y azeite: y alpeccin.



Quantas las excellencias de
este arbol que soy cierto que pa
ra las dezir bien: y declarar
antes me faltaran palabras q̃
materia. Que prouisiõ: o of
pena ay buena sin azeite: tanto que en el
psalmo es puesta por vna de las tres prin
cipales: que son pan: y vino: y azeite: y o
tras prouisiones ay para abundancia: el
azeite es de necesidad quantas medici
nas se bazen dello: y para quantas: y quã
diuerfas maneras de enfermedades: qual
vnguento quasi no lo lleua: en quantas ma
neras de guisados entra: qual atriaca es
mas prouechosa contra las ponçõsias as
si comidas como contra las exteriores:
que el azeite es muy ponçõsial contra las
ponçõsias: de mas desto alumbra las y
glesias: alança las nieblas: toma dela
noche via: puese si las azeite: y unas son bu
nas: quanto adoran los combites: pues
con todas estas excellencias tiene este ar
bol otra mayor: que es mucha facilidad

fo. liij.
Se. c. vi.
E. c. li. v.
lib. ij. li.
ij. de bi
ria. li. ij.
li. ij. de c.
E. c. c. vi.
E. c. li. v.
cap. x. v.
E. c. li. v.
cap. x. v.
paladi
li. ca. v.
pl. li. b.
c. i. l. v.
cap. x. v.
E. c. li. v.
c. x. v. li.
lib. v.
cap. x. v.
Abenc

no sin causa aqui en Talauera vemos plá-
tados granados entre los oliuares anti-
guos que ocuren saber este efecto. Si son
tierras para sembrar pando donde poné los
oliuares vayan muy anchos los liños de
cierço a medio dia: y así podrán sembrar
pan/olo que quisiere en los entrelíños/
para que le de bien el sol: y lo mismo digo
para las viñas: y para otras arboledas: y
muchos ríen a plantar viñas juntamente
con las oliuas: mayormente donde las o-
liuas suelen bazer se tarde: porque quando
el oliuar viene a ser perfecto \ da fruto la
viña: y avn esta ya vieja \ y pueden la qui-
tar: y si quieren que se confierue siempre
vaya (como dixé) bié apartados los liños
de las oliuas: por que si estan espesas con
las vides las vides se perderan de si mis-
mas: que la sombra de la oliua es pesada:
y dañosa: porque es sombra espesa: y con-
tinua: y así mismo las oliuas tienen some-
ras las rayzes y grandes: y para que no
bagan tanto daño es bien pôr las oliuas
ala parte del cierço: y la viña quede a me-
dio dia: y así no escabiran daño de la som-
bra. Conuene quando al o primero q se a
lugar cerrado donde han de criar oliuar
nuevos: por q si las roen bueyes \ o cabras
o qualesquier otros animales quando sô
pequeñas / ofecâ / o nunca medran y se ba-
zen estériles \ y azebuchenas: y crecen
muy tarde \ y bazeñe muy desmedradas
y tan dañosa y enemiga les es la cabra / q
avn lamando las se dañan mucho: que su
saliva de ellas es muy dañosa: quanto mas
royn de las.

Las maneras de pôner las oliuas.

PA una manera pôner las oliuas es
de su misma simiente: que son sus cu-
escos \ mas las que nascen de esta manera
crecen tarde: y bazeñe azebuchenas: y
para ser buenas tienen necesidad de ser en-
tertas: y tras ponerse despues \ y dar les
mucha la uoz: que avn los azebuches con-
labrar los mucho: y poder los: y mondar
los se adoban algo \ quanto mas las que
de se chiquitas son labradas: y curadas:

avn que sean de simiente: banse de cojer pa-
ra esto las aze y tunas bien granadas: y sa-
nas: y bien maduras: y de linaje que las q-
dér. y como dixé en las vayas de los lau-
reles \ o quitar les la pulpa: porque no las
dê a nacer: o dar las a comer enteras a al-
gunas auces: y despues echban los cuciscos
limpios: y tengan vna era cauada: y ester-
colada cō ethercol muy podrido: y allí pô-
gan los cuciscos vna mano en bondo: y
rieguê los bien cada semana vna vez: y ôl
que ayandos años tras pongan los a otra
parte: y miêtra mas vezes las ostras pusiêre
y mas los labrarê mejores se baran: y des-
que tégan buê gordo: los puedê enxerir:
y tras pôr los tan bôdos que la enxeridu-
ra quede biê for: erra: y como fuere creciê-
do el enxerto: o postura así le varâ cubriê-
do de tierra basta y gualar con la otra tier-
ra: y no mas: y si la tierra es de aze fresco
o se riega: puedê tras poner los baruados
si son chicos sin cortar les nada: mas esto
no es para las tierras calientes: o secas.
Las oliuas son tan biuas en prender y naf-
cer como qualquier de los otros arboles:
porque prende de quantas maneras dixé
en las reglas generales: que podra nacer
en arbol: que como dixé nascen de simien-
te: o de ramos: o de estaca: o de pedaços de ray-
zes: o de troços: o de piernas: y avn de athilas
que lleuan corteza. **Q**ue tiempos para
poner estos arboles de posturas son citos
Si es tierra caliente: y seca: o enxura: o n-
de no sean de regar sea por Noviembre y
Enero y Febrero: y si tierra fria: y humi-
da: donde se riega: puede ser por Dhebr-
ro: y Marzo: y avn si es muy fresca tierra
por pie de Abril: en lo templado por Enero:
y Dhebrero. La principal manera de poner
es de baruados: estos se baze de los pini-
pollos que ecba la oliua al pie: y todo bar-
uado tãto es mejor: quãto mas lexos naf-
ce del arbol que le produce: estos barua-
dos en las oliuas se baze de los pimpollos
q ellas ecban al pie: como dixé los mas
lexanos son mejores para tras poner: y a los
que ecba al pie en la rē y lleguê les la tie-
rra por q bagan rayzes y baruen: que a vu-

Ec. li. li.
de la bis.
li. i. li. ii. o
caulis.
Ec. li. v.
ca. x. li. i.
xi. c. xvij.
Ec. li. v.
ca. vij. li.
xi. j. ca. ii.
Ec. ca.
xlv.

Libro tercero.

que estos pimpollos bazen baño a las oli-
uas: por quales cuban: y ellos medran
y las madres desmedran: y perfecten/biē
pueden verar acada oliua vn par de ellos:
para tener posturas q̄ planten en otra par-
te: o para rebazer la oliua si estuviere vie-
ja/ o enferma: cortandola por baxo: y que
quede en los pimpollos nuevos: y barase
presto: y desque aq̄llos pimpollos esten
gordos: de vn altil de açadon: traspongan
los donde han de estar: y desmochen les
las ramas/ q̄ solamente queden en las bor-
quillas: y lleuenlos con quantas mas ray-
zes pudieren: y con parte del tronco de la
rayz: y cubranlos con algo por amor del
yelo: y del sol basta que ayā mas del año.
Otra manera es de estaca gorda: y sea quā-
to gorda quisiere: y no mas larga de quā-
tro palmos/ o cinco quādo mas: y aguzē
la biē por la parte q̄ ha de entrar: y embarrē
faco estiercol de novillos/ y metāla so tie-
rra: y quede encicaua: y poco encima: es-
ta si estira q̄no tēga piedras se puede po-
ner cō maço auiedo primero echo el agu-
gero cō otra guya: mas mucho mejor es
en boro: y q̄ vaya la tierra muy pisada: y
apretada junto ala estaca: q̄ esto es lo que
las ayuda mucho a prender a ellas: y alas
posturas de todos los arboles. y dize los
agricultores q̄ prēderan mas presto las
estacas: si las biēden por baxo: y les me-
tē allí vna piedra pa que no cierre: y esta
sea guija. En esto de poner las estacas bē-
didās por baxo digo lo q̄ dize: mas yo no
lo auria por bueno: y por no errar remito
los ala experiēcia: y en toda estaca/ o tro-
ço q̄ q̄da so tierra: y a de echar so tierra al
t̄po de biotar: apartē la tierra: por q̄ mas
rezios y mas fixos son los pimpollos que
echā en descubierta q̄ los q̄ echā estādo cu-
bier to so tierra: por q̄ los tales son pegadi-
zos: y si q̄lquiere amo q̄ pusiēre llenare de
baxo vn cobdo pa que como pie estēte en
el boro prēdera mejor: por q̄ echara allí
mas presto las rayzes. y siēpre la cortā-
dura de la estaca sea por encima de donde
este cūa hudofo: no lūsa: sino q̄ por los hu-
dos rebiete cogollos. y si es lugar donde

no puede estar cerrado: la mas segura pos-
tura es de vnās piernās altas: y gordas
cō que scā nueuas: y sanas sacadas con
sus rayzes: y vaya bien bondas so tierra:
muy pisada la tierra: y quedē tan altas so
biē tierra q̄no las alcance ganado a roer
y ayn q̄ de ellas se bazē las oliuas mas p̄sto
q̄ de otra manera: no salē tan p̄fectas por
y fundadas sob biē viejo: y si de piernās bā
de poner el oliuar: sean nueuas/ sanas/ liu-
das: y biē verdes: y no comalidas: y pa-
ra piernās quierē ser tierras humidas: o q̄
se rieguen: o de ayzes frescos. y si vde a
tres años q̄ estan puestas las jarretan son
errā: cō tal que las guarden de roer: crece-
ran mas en vn año que en seyso otros: y o-
de no pueden auer abūdancia de estacas
o de posturas: y barnuados para bazer oli-
uar: tomen los ramos que pudierē auer q̄
sean gordos como el brazo y cortēlos po-
co mas de palmo con vna sierra: y agu-
zen la parte baxa: y tengā tierra biē clier-
colada con estiercol muy podrido y metā
los con vn maço que no dexen nada enci-
ma: y rieguen los: y desde a tres años los
puedē trasponer: y alnēpo que han de bro-
tar descubran los vn poquito: como dixē
arriba. y este sea auiso general en toda po-
stura: que se pone: o de troço: o de estaca
asī en oliuas como en todas las otras plā-
tas: que la cortadura de encima por doba
de biotar sea cerca de nudos verdes y bu-
cnos que otros llaman ojos: porque por
allí brotā mejor: y al poner deslos troços
y estacas si quedan descubiertas: siēpre
las embarren: y pongan algun amparo:
por que por allí las suele penetrar el sol: y
los yelos: y perfecten: y dizen que la par-
te baxa vaya embarrada con estiercol de
buef es: y algo de ceniza: tambien es bu-
no poner troços de Azebuches/ o de ray-
zes de oliuas. y los azebuches desque es-
ten presto trasponer los ha donde han de
estar y enxerirlos so tierra. y dize el Libro
p̄bisto: que si ponen los troços/ o estā-
cas de Azebuches entre piedras que prē-
den mejor: que entre so la tierra: y por es-
so es muy biē poner les vnās guijas en lo

baro trasponen se de los tres hasta los cinco años. y las de azebuche puden en tres rros despues de traspueltas y puestas y tambien antes y si se prequede cubierto el lugar del enxerto: mas mejores si ay cerca algũ azebuchal enxerir los ramos mejores por la pie mas baya y cercana ola rayz: y quando este biẽ puestas arrincar los cõiuos rayzes y trasponer los bien bõdos q̃ la tierra cubra bien el enxerto. Otros en acabãdo las de enxerir las trasponẽ q̃oizen que lles uan substãcia suficiente para prẽder el enxerto: mas no lo apureuo por que la tal postura ba de diuidir la substancia en echar rayzes y criar el enxerto: y claro es q̃ el rro vnita fortior est scilicet vniunt: y por esso me parece mejor y es mas razonable poner la postura y desque biẽ puesta y que ay a echado nueva rama enxerir la alho enxerirla donde estã y desque bien puesta trasponer las y todo enxerto para ser muy bueno vaya so tierra como tẽgo dicho antes de agora: esto en todas plãtas mayormente en las oliuas que se enxeren en azebucheos: porque acõtescido quemar se vn oliuar que estãua enxerto en azebuchos y por ser enxerto sobre tierra quemaron se las oliuas y quedaron le azebuchos como antes crã. En q̃l quier manera q̃ põgã las oliuas si van en boyo es biẽ q̃ el boyo este becho vn año antes y se abõdo y aucho que echalas rayzes someras la oliua y vaya la plãta puesta en medio õi boyo y en lo bato põgã alguna guija menuda entre la tierra y algũ estercol muy podrido y quando baze los boyos: y si esta como oíxe de vn año anca echẽn paja y estercol y tierra buena para q̃ allí pudra: y se encof por: y al poner despues de auer asentado biẽ las rayzes si la tiene la postura echar lea tierra y pisarla mucho: y si acaso las estacas no brotarẽ q̃ parecen estã secas escãuelas biẽ basta allegar a lo verde y enclauir en el vn poco de ceniza y de estercol biẽ podrido muy mezclado cõ tierra: y sino llueue rieguelas bien vna y cõ cada semana: y otro tãto bagan en el citho y en el citho sea õ no ghebi: alio si no es

caño como oíxe mas adelãte en el capitulo de regar: q̃ la oliua si se vñ regar pñen de mejor: crece mas pñto baze se mas grã de oã mas fructo: por q̃ oã mas flor: y no se le cae tãto requiucua mas de rama: y a vn es en lleuar mas cõina: y alli es el oã mas bõ todos los arbolces: ayn q̃ en muchos no estalla la fruta del regadio: como de seque: ra: oigo en los otros gentros: q̃ no en las oliuas: y esto es lo q̃oize el primer psalmo que el arbol q̃ esto cabe el agua por: do ella corre esta mas fresco y da el fruto medrado y en su tiempo algũos vñan al tiempo: bõ poner las estacas y troços pequeños apñer vnõs grandes de ecuadã: que oizen q̃ ayudan a prender y arraygar: assi mismo puedẽ pñer algunas estacas que sean de largo de vnõ: o quasi dos palmos: y q̃o en medio dellas salga vn virote: o pimpollo: y tiendã la tal estaca en el boyo ala largã como el pimpollo vaya baziã arriba y pñen mucho la tierra como õi pimpollo quede algo descubierta: y si fuere necellã miorieguela algunas veces: y como fuer reeresciendo el pimpollo: le vayan echãdo tierra: en toda manera de poner y mas en las estacas y troços vaya la corteza sin lujõ y q̃nten los rños: y seco si lo tiene sõtãt buõs arboles: oigo tãt fazile en prender: y nã cẽr: y si se pierden y oñan en rebazerse: que es cosa marauillosa: estãle mencia õ Dios que aquello nos multiplica de que nos viene prouecho: y no multiplica tanto lo que no es muy vñoso: y aũlo amengua sin sentir lo nosotros. Queno ay tantas Aguilas como gallinas: ayn que mueran mas gallinas que Aguilas: no ay tantos lobos como ouejas: ayn que ellos multiplica mas que ellas: que vna oueja pare vnõ: o dos quando mucho: y vna lobaseys y siete. Pues tomo al propõsito: parece que por ser la oliua tan prouechosa tiene mas maneras de plantarse que otro arbol ninguno: y si se perdiere o enfermãre de rebazerse: que por grande q̃ sea vna oliua: si la arrincã el viento bagan le vn boyo ancho y bõdo: y desmõbenle las ramas: y corten le las rayzes que bñra:

das y tomenla a poner en el boyo (como
dize en el capitulo de los nogales) y pisen
le mucho la tierra al rededor y esta diligē
cia bagan presto antes que las rayzes se
sequen: ni venten: ayn que estos arboles
mas se mantienen y conseruan verdes es
tando cortados que otros: y porque estos
arboles tienē las rayzes muy someras en
la baze de la tierra y la hoja comina y muy
espessa: con que coje mucho viento: suele
el viento derrocar muchas oliuas: mayor
mente las que son altas: y las que estan en
lugares muy ventosos: y por esto es bien
recomendarles a poder: como he dicho y las
tales rieguen la muchos porque prendan
Los oliuas rayas puestos por liño: por
que de mas de ser mas bermosos caben
mas arboles y labran se mejor: y quando
chicas remullan la tierra cada mes vna
vez: porque este mas buca: mayor mēte si
es tierra dura o no se riega: bade estar es
cauadas todo el invierno y en el escualle
e chen el tiercol podrido en principio de in
vierno: que ayn que algunos dicen que les
baze daño en las tierras calientes es bu
ra: y si les baze daño es porque no le echā
como deuen: porque bade ser en principio
de invierno y bien podrido: que con ello
se para la tierra buca y tiene tempero y
humidad al verano y no sea tanto el tier
col donde no se riegan como donde se rie
gan: y en Bayolas acogombren o por
Albail: digo acogombria a las que estan
vsadas a ella: que esta es vna laura a mi
parecer muy mala: saluo en algunos ar
boles que de su naturaleza lo tienen mene
ster como naranjos y sus consores y
ayn a estos no les es buco: si no estan en
tierras muy frias de grandes yelos y vi
entos: y a todos los arboles es daño
foel acogombria y mas alas oliuas por
que les baze bechar lo mras las rayzes
que las llama ala sobre baze y mētra mas
alta baze en la acogombriadura: mas se su
ben las rayzes: assi que digo que el que ba
ze oliua nueuo no le vse acogombria: si
no queda la tierra al pie y gual de la otra: y
assi ayn ternā mas humidat: y este es mi

parecer: como dize en el tratado de las vi
ñas. **Forma y tamaño de las oliuas.**

Oueren las oliuas ser no mas altas
de pie de quanto no las puedan alcā
çar a oer: y no las formen altas de tama
ño no baxas y copadas: y contē las los ra
mos altos que van de suariados que chup
pan mucho las oliuas: y ellos no lleuā fru
to o poco y malo de coger. El tiempo pa
desmochar si es tierra callēta bade ser de
de cogida el aze y tuma hasta el mes de lbe
brero o de Mayo: y en las tierras q son tar
dias frias y lluviosas por Abril y Ma
yo: y si ēpre sea en vias enturos y reposas
dos: y si ēpre antes q renueue. Lo mismo
chbar o sea conserua o con berramiema
muy aguda: y quitē los ramos de suaria
dos y los viejos q frutifican poco por ser
viejos: que las oliuas en lo nueuo dan su
fruto y por esto andes continuo renouadas
y por esto son mejores partadas y enanas
que lleuā mas fruto: y quitē los lo reuies
fos y refecos: y si nasce algū verdon liso
alto que chupa el arbol: y no lleua a fruto: tā
bien se le quite: saluo si la oliua es vieja
y es menester renouarla o chzerirla q pa
ra lo tal sera buco el tal ramo cortandola
oliua vieja: quien si ēpre las oliuas estar
en lo nueuo que es mas sano y mas fructi
fero y de mas medrado fruto: q el arbol:
o ramas viejas dan poco fruto: y desme
drado: assi mismo les quitē los nudos o co
yn cucillo: y si muchos tiene la oliua y
esta con ellos muy desmedrada: contēla
para que de nueuo cbe: y si ēpre vaya la
cortadura redonda: porque mejor echā
al rededor de la cortadura: si va redoda
q de otra manera: assi mismo quando las
escavaren contē las las barajas q stan
someras: por q no engorden m de bagan
las rayzes de baxo y limpie las o todos
los biuelos con cucillo a rayz por q baze
mucho daño ala oliua: saluo los que son
para rebazer la oliua si fuere vieja o los
q son a poner en otra parte: y quando chi
cas las riegan se barā mas presto: mayor
mēte si estā en tierra dura: seca: y callēta: y
es mejor para regar agua o rio que de su

Lat. ca.
xliij.
L. li. ff.
li. iij. de
la distoz
p. li. lib.
xvii. cap.
xij.
L. o. li. vi.
a. co. iij. d.
xii. ca. ij.

entes ni pòs los passe el agua por estiercol: o cieno: y avn que todos los arboles q̄ estā en lugares ventosos quierē estar el pello por que assi se defienden y guardan mejor vnos con otros de los vientos: no es assi en las oliuas q̄ ellas quieren estar apartadas vnas de otras.

De estercolar las oliuas y de sus enfermedades y curas.



El oire que era bueno quando regauā las oliuas: mesclar cō el agua estiercol o cieno: por q̄ es el cieno prouechoso que en grueſa la tierra: y no q̄nta las oliuas: y esto es bueno pa en tierras callētes: y pa dōde no feriegē las oliuas: y pa las tierras: o frescas: o frias: o q̄ se riegan ea buena manera de estercolar cō cenizas: o co estiercol de cabras: y vna podrida y todo estiercol q̄ les echarē vna podris: dō: q̄ si va biuo quema y escalda: y el estiercolar sea de tres en tres años. **E** si estan ēfermas echen les en el escaua en el inuier: no alpechin no salado cō otra tāta agua: a las grandes quatro cantaros: y a las pequeñas la mitad: tambien se puede hazer esto por: **Barco**: y **Abul**: y avn q̄ no esten enfermas les es muy prouecho so. **E** biē les haze prouecho q̄ en el inuier no les echen en las escanas las racaduras de los pelābres: y aquellā suziedad: y avn esto les haze tener el fruto: y si se les suele caer: y no llega a perfecta maduración: y avn quira las boimigas deſpie del arbol: si esta comido: o refeco el pie: saquē leto dolo refeco: y podrido cō vn cu chillo bas tallegar a lo verde: por q̄ en re tāto que es ta assi no medra la oliua: y embarran aq̄llo muy biē: por que no la tome el sol pōr allí: y roznara a r cuerdeſcer: y el barro vaza a masado con alpechin no salado: mas si es mucho lo seco: tengo por mejor que la corte por el pie y echara de nuevo: y haza nueva oliua: q̄ si esta tanto comalido q̄ es tanto: o mas lo malo q̄ lo bisenos: mejor corra: la quanto mas baro pudieren: y en el escaua echen le estiercol muy podrido: y barra agua que las que se estercolan de

ren mucha agua: saluo si no es tierra muy fresca: y el estiercol muy pedrido: y desta manera echaran las oliuas nueva rama: y se bara de vieja nueva: de enferma sana: de iſeca fresca: y verde de estiercol fruenſe ra: y si ay peligro de ser royd vaza alta la cotadura: mas grā vetaja leua la que ja rretan por baro: y mas si va sotierra. **L**os fiudos que par escē buas se haze muchas vezes de mucha fertilidad del suelo: acito aprouecheba deſmochar las oliuas: por que en rebazer las ramas nuevas echara la virtud q̄ echa en fiudos: y el q̄ deſmochare sus oliuas a los no cōpo: y forma que de ue: y ternales muchos y frutiferos: y terna prouision de leña. **E** tras vezes se haze fiudosas por la sequedad: y ruidad de la tierra: y tambien es bien coitar las para esto y formar las pequeñas: y hazer les las escauas bōdas y echarles allí tierra nueva: y grueſa y estiercol muy podrido y regar las algunas vezes: muchos las dē cō sus fiudos: por q̄ en algunas ellos se caen andando el tiempo: si la oliua enferma por mucha abundancia q̄ tiene al pie: echen le en el inuier: en el escaua vnas espertazas de cal muy muerta. **E** i quando echan las bō royd: vean si por baro de donde estā roydas ay algā otro pimpollo sano: corte la por encima del: e creſcera mas ayua del sano que esta baro q̄ del alto royd: avn que sea menor el sano q̄ el que esta royd: si alguna oliua se ha quemado con fuego: escave la: e corte la por el escava: e rieguē la mucho e tomara a echar nuevos pims pollos: si va poco fruto haze les prouechos echar todo el inuier: en escava: e sea el escava bōda que deſcubra mucho dōlas rayzes y echen les en el escava vn seron: e estiercol de cabras biē podrido: e si son pequeñas la mitad: y si toda vrase: estan eche riles: den les vnos barrenos en las rayzes gordas: den les biendanse las y metan les allí vnos pedernales: o guijas: o cuñas: o tea por q̄ no cieren: y por allí chupará substancia para el arbol: q̄ muchas vezes las rayzes de viejas estan tan duras q̄ no puedē aſraer: por su dureza nutrimento a las ray

mas: y tábien en lugar de piedras puedē meter por allí vna cuña de azebuche vers de con su corteza/ y en cima ecbē les alpe cbino: salado bien mezclado con agua: mas lo mejor es jarretar las y enxerirlas en las ramas q̄ ecbare nueuas. El traspo- ner las plāras grādes/ o estacas q̄ quedā sobre tierra/ o las piernas vapā puestas al ayre q̄ antes estauā: porq̄ dāñan se mu- cho si ponē hazia la solana lo q̄ esta hazia el cierço: y assi es de los otros viētos q̄ se fecā y baze se bormigoso/ y o se pierde la plāra/ o no se baze tal mayormente si q̄da mucho sobre tierra: y por esso al poner de las piernas tēgan este auiso: q̄ de tres par- tes las dos quedē so tierra: y lo mismo es en las estacas: saluo sino fuere tierra muy fresca/ o que se rieguen/ o vóde se teme q̄ seran roydas de gāzdos.

De enxerir las oliuas.

Enxerēse biē las oliuas en si mismas o en azebuches: las maneras prin- cipales de enxerir son tres: la vna de coronilla: la otra de escudete: la otra de casuñi- llo: y estas dos postreras son mejores en la creciente de abril/ y Mayo/ si es tier- ra muy caliente: y si tēplada o fresca por Junio: algunos las enxerē tábien por pri- cipio de Octubre: mas los enxertos d̄ en tōce pocas vezes aciertā: y por esto no es de dar regla de los estas dos maneras de enxertos d̄ escudete/ y casuñillo se bā d̄ba- zer en ramo nueuo y q̄ tēgala corteza gor- da y rugosa: y vn si el tróco estabiē vers de en el se puede bazer el enxerto y avn en el pie y ray/ pa escudete si fuere bastāte el verdor/ y substācia del tal mēbro. La oli- uas en la maderā bormiga: por esto no es buen enxerto en ellas de mesa ni de barre- no: saluo si no fuese en ramo muy nueuo y fresco: en tēre se muy bien en azebuches: y en estos sea el enxerto muy baxo: q̄do el arbol lo pudiere sufrir: agora sea pa tras- poner a otra parte/ o para q̄dar se allí/ co- mo oigen q̄ habedho el señor de Buitana que de vn azebuche tal muy grāde enxerē en- dole a becho vu oliuar muy grande/ y de muchas rentas: y pa enxerir de coronilla sea

las puas del medio del arbol q̄ tienē mas virtud y substācia que las altas/ y avn s̄o buenas las de los pimpollos q̄ salē al pie/ y tēgā las puas muchas y cimejitas. La manera de enxerir d̄ escudete siempre sea en ramos nueuos y muy verdes: y segun la edad del ramo q̄ enxerē: talse la yema q̄ ponen en el: q̄n el ramo viejo pōgan el escudete de ramo viejo/ que tenga la corte- za gorda: y en el ramo nueuo por el consi- guēte yema de su edad/ porq̄ cōcuerden y assi serā mas seguras: y en esto vean las maneras de enxerir que dixē arriba: y sien pre el enxerir sea en creciente: y en estas dos q̄ son de escudete/ y casuñillo quando clar- bol suda q̄ despidē la corteza/ y en via clar- to y reposado. En estos arboles ay ma- chos y bēbrias: los machos son muy vers- deos y frescos: tienen la boja mas angosta mas verde y mas carnuda: digo de mas cuerpo y frutifican menos q̄ las bēbrias y pēden mejor tienē el fruto mas pequeño y mayor cueco en el: pues estos deuen plā- tar/ y ocitos son mejores los troços q̄ di- xē q̄ se pusiesse para trasponer: digo que plantē de los porq̄ arraygā mejor/ y los enxertos pēden mejor en ellos: y despu- es enxerā en ellos buenas gneraciones de oliuas como q̄de el enxerto soterra/ y hazen se buenas ellas gordales/ o cornas- tillos q̄ aqui en Talauera llamamos orna- les: q̄ estas oliuas/ digo los machos atraē por ser mas biuas mucha substācia cō q̄ hazen frutificar biē alas enxertas en si/ y si no las han de enxerir no las pongā q̄ va- leu poco: y en todas maneras si las enxerē sea lo mejor: como dixē de los azebuches. Los azebuches biuē muchos mas años que las oliuas/ y son mas sanos: y las oli- uas enxertas en ellos tienen aq̄lla propie- dad que biuē mas años/ y con mas vicio y verdor: dixē Qaladio q̄ tábien se enxerē en robles pueden se tábien passar por saus- ze/ y no lleuaran cuecos: como dixē en el capitulo de los enxertos. Donde las oli- uas se riegan pan mas aze y tunas/ y no se les eacenta/ y avn dan mas aze y te: avn que no es tal como las de sequera: las que

o más azeiton son las de cornatillo y así es mejor: mas son mas duras de labrar: y caenfe de las mas que de otras algunas mayormete en años secos. El año q co ger la azeituna pabazer muy bué azeiton y delicado y de bué sabor y claro es quando el azeituna esta verde q se encomieça a parar negro: y avn qndo pètava mas azeiton es mejor lo dlas verdes q quando mas madura esta el azeituna: y tanto fa le mas grueso: y de peor sabor: y asé ala garçita: y avn q de las verdes no sale tãto cõ la bõdad y pçio de dello se cõpela la sal ta y mēgua dla medida: y si es el año lluvio so se pier de mucho del azeiton y crece el alpechin: y por esto hã de var priella al co ger quãdo ay muchas aguas. Las ma neras de coger son muchas: mas la princi pal es a mano cõ escalas sin berir ni apo zcar las olivas: q precepto antiguo era q la oliva no la apozcar en ni avn la escur tiellen apozcar amete como quẽ ordeñat q si la apozcar rescibe mucho daño: por q se qnanto nucuo y ternezito donde lleva el fruto: y acita causa no lleuã todos los años y qual fruto: por q por citar citragadas yn año criã rama y otro dã fruto: y lleuã mu cho menos q lleuãrẽ si no las apozcarẽ: y por esto son mejores las enanas q allẽ de de var mas fruto cogesse a menos cos ta y peligro: mas sin pena y cõ menos da ño dõl arbol: y fino alcãçarẽ acogello ama no sacudã el olivo cõ vna verdalca / o cas ña a pelo y no cõira a pelo: por q no dañen ni quiebren la rama: q dõde las apozcarẽ de brã la rama y arozmentã los ramcos y total luego se seca y el arbol en mucho tiẽpo no tozina enst: y el auarcar se a en años claros serenos q la oliva no este mojada yn bela da q rescibe mucho daño y se haze fudo fa: y quiebza mucho. Otros las dexã es tar en sus olivos hasta q ellas se caygan mas no sabẽlo q haze q mētra mas estã en el arbol mas poco azeiton vã y avn es q lma mucho el arbol pa el año siguiente: q todo arbol tãto rescibe mas prouecho qn to mas presto le qã el fruto dõspues de ma duro: mayormete a q los arboles cuy afru

ta no se fucle tãto caer despues de madura como son las olivas y narajõs: y otro asẽ me jãtes si el invierno es enxuto ay mas azeiton q quando es mojado: por q cõ el calor crece el azeiton: y despues dõ prieta y ma dura el azeituna llueue mucho mēgua el azeiton y crece el agua ya q llamamos al pechin: y por esto qndo llouere mucho dẽ se mucha priella a coger la y dexẽ la poco en el suelo q se dañe alli mucho y si se pa rã suzias lodietas laue las cõ agua tibia y entuguen las allõ: y saldã mas azeiton de las y dõde las echã apodrir pabazer despues el azeiton se a lugar biẽ collero: y solado de piedras: o ladrillo pa q corra biẽ todo el alpechin qno pare en las azeitunas q las dañe mucho.

El adobo de azeitunas.

El adobo dõ las azeitunas pa auer la dõ comẽr sõ muchos mas dõre los mejores: q sõ dõsto tres: y esto a bañã pa fatisfazer a nã a gula: tomẽ las azeitunas qndo estã biẽ verdes a me a q bagã scãlã rã y ar pa parar se prietas y tẽgã las amo jar. x. o. xij. dias en agua clara: algũos vi zẽ q es mejor dõre: mas no vanada q se a rto lo fuẽre lo pozo cõ q se a ouce: y dõ bu en sabor: y mudele las aguas a tercero dia por yn agujero bato y no metã las mãos dõtro: y tomẽ sal blãca y iipia y biẽ cuxura y tengã la en mozo bañã q se desbaga y cu elẽ por yn coladero a q las salmuera y echẽ lo en tãta agua quãto se cubzã las azeitu nas: y digen q pa esto es mejor agua dõ rio: digo pa la salmuera y la salmuera este sal q quali nade yn bueno en ella: y alli echẽ en las azeitunas: y la salmuera este tã fuerte y no mas dõ qno la sufra bien la lēgua con buẽ sabor: y alli le echẽ su azedo: por q la sal y azedo las mãnen frescas y r verdes y nestas: r fino las q lieren tener primero dõ mozo: y n es mejor fino q de principio las echẽ en salmuera: r azedo: r lo mismo se haze si de principio las q banã y les echã el adobo: es buen agro para ellas las mãs agro de cidras: y jamboas: y avn buẽ vina greblã co: es bien pa dar gracia al adobo echar abuctas bojas de lmas: r cidras.

Libro tercero,

y laureles: y otras bien olietes: y ramos de olivas: y azebuches q las ayuda a estar frescas: y no echen ramos de arrayban q las haze capateras que saben a corrido: echē abueltas ramillos de granada de binojo: y anís q les da gētil olor: y sabor: y otras yeruas biē olietes: mas esto es para las azeitunas q se an de gaster luego: por que estas yeruas ayuda como son calientes a coger per: y para las azeitunas q bā d llegar al cistio: no ay otro adobo sino buē salmuera y agro barto: y guardē mucho de no meter en tiēpo alguno las manos de troy q las daña mucho: y dizē q mucho mas si es mano de muger: due este verdad si esta cō regla. Las azeitunas se endulça presto si las qb: ātā y las echā agua buriendo en cima: mas no son de mucha tura: q se dan presto: y pa todo gēnero de adobo en las azeitunas es biē q al comer les echen barto oregano: q de mas d ser sabrosas: es muy provechosas: y no de atrauar tanta lēgua cō las azeitunas. Otra manera de adobar es qb: ātar las liuanamēte: como no se qb: āte el cueco: y echarlas en agua quatro o cinco dias y mudar les el agua cada dia vna vez: y despues aprensar las algo pa q salga el agua q tienē dentro y echar les el adobo q dixē alas de arriba: estas no son tan vafiosas pa la demadura como las primeras q dixē q se echassen en teras. Otros por no qb: ātar las: las puncan obidēden: y es mejor: cō vn cuchillo d caña q de bierro: por q tomā berrunbre y mal sabor: y si se pte dō de tuieren a mojar las azeitunas: qndo estā en el adoboles echē buena cātidad de cogollos de oliuas o azebuches: pa dire el por q: y si encogen dolas azeitunas pa de presto: dizē Colu. este adobo: cojā las azeitunas verdes: o en tiēpo de vēdimia y qb: āten las: como dixē arriba: y tēgan las buē rato en agua biē en callēte: y desq ayā estado alli faquē las y exprimā las y echē las en vna vafija en q echē este adobo: si mētre de binojo q es ta verde en tōce: anis: ramillos de lētisco en lugar d su simiēte: y sal cozida y biē molidā y encima binchā la vafija de buē mo-

to fresco claro y colado: y por q las azeitunas no nadē: pōgā encima vn manojo de binojo verde q las tēga a baxo: y altercero dia estarā de comer: tābiē son buenas coger las verdes y tener las en agua: y sacarla por baxo: y estē tāto tpo baltā q estē dulces: estas qb: ātadas: y cō sal y lima y oregano son sabrosas: y a estas es mas necesario echar les los ramos de oliuas por q las cōservarā mas: guardā se verdes si quādo se encomiēça a parar prietas las cogē dliolio y las echā en buē azeitē: y dēde a vn año las facarā tā frescas como si entōce las ouiessem cogido: y limpiado las d azeitē y echā d dōles sal estā buenas de comer: y tābiē se guardan en miel si las echā verdes: y quādo las qfiterē sacar podrā bazer dlas nueuo azeitē: y piēso y oq desta manera se podrā guardar qles qerfrutas q estē sanas y buēas como son peros: peras: camuēllas: mēbillos: q: ādeles p mero lo cocoso: por q por alli se corōpen y pudrē. No me curo de otras maneras q ay d adobos q estas bastā: todas las azeitunas son d mala digēstō: may o mēte: as los q tienē frio el esto mago: y no se de uierē comer sin oregano q es provechoso de mas d ser sabroso: quierē se comer pocas por q son vafiosas: aū q yo no lo bago alli q me como vn plato de las: por q me sabē biē: las mas vezes por no tener otra cosa.

De bazer azeitē y sus propiedades.
Dize q mētra mas verdes estā las azeitunas q es mejor: el azeitē: y nūca en el arbol se parā tales q luego puedā labrar el azeitē: y por esto baltā d coger cō tiēpo y amōtar las en vn cabolimpio: y es biē que este cladrillado y algo costero a vna parte: por q corra de alli el alpechin a otra pte: y ay a dō de se pueda coger q es muy singular cosa como luego dire: por q si el alpechin esta dōido cō las azeitunas vafia mucho al sabor del azeitē: y si alas azeitunas echa sal despide mejor: el alpechin: es el azeitē de mejor sabor: y no ē palagatanto: y si esta mucho tiēpo por la bzar el azeitē tūa mēcha d vn cabo a otro y no se escaldara: m tomara mōdo y yaya

Co. l. xxi.
ca. lxxi.
Mar. li. j
c. lxxv. to
pl. lib.
xv. ca. iij
c. vij. lib.
xvii. c. as
xxiii. li.
xxiii. ca.
pitul. iij.
Ere. li. v
copiā. ii
Paladi.
Homen.
ca. xvii.
copi. xxi

p. lo. li. ii. cl azeýtuna muy limpia e boba. Unos a
 De esc. b. ze azeýt e qdize ó talaga ecbádo el azeýt
 r emilto. En. li. ii. na en vna talega de boparesia y eó agua
 c. xx xiii. muy callente y pisan mucho el azeýtuna y
 De. ppi. sale el azeýt e sin qbrantar el cuefcoy: esto
 et alibus es como: por q no toma el sabor dela pepi
 r. crú. lib. razni refqma: y miétra el azeýtuna esta mas
 cyti. cap. por labrar mas ráci oso sale el azeýt: si al
 F. y. c. x. tpo q bzé el azeýt e entra viétor o frio no
 sale tanto azeýt: por esto los molinos de
 azeýt e seá bié cerrados q ya a calor détro
 y aya mucha lóbze: y es bucnade los mis
 mos cuefcoos. De todo el azeýt e lo me
 jor: a mas sabroso lo q sale primero: a des
 q assemado pógá lo en vassijas limpias: a
 lugar calléte: q el azeýt e es natura eótra
 ria al vino/ q el vino quiere bodega fria: y
 el azeýt e calléte a siépre le qté el suelo por
 q de esto se eorrópe: a mienira mas purifi
 cado ella menos toma de rancie: es lo me
 jor del azeýt e lo dela cabeça de la vassija:
 y en la miello bôdo: e reepto lo del suelo q
 es terroso: el azeýt e se guarda por muchos
 años: mas miétra a mas nuevo es rancie me
 jor: sabor: a lo delas azeýtunas y verde es
 mas sáo: y esto se llama onfáscino: si el aze
 yte esta mohofo: fría vnos terrôes de sal e
 azeýt a asfi callétes los ecbé dentro a cu
 bzanla vassija q no salga el vapor: a luego
 estara bueno: si tiene mal olor: mase vnas
 azeýtúas verdes sin cuefcoos y ecbé selas
 détro a sino ay azeýtúas tomé vnos cogo
 llutos de oliuas de los terneziros y ecbé se
 los détro: oíze q algo qbr: árados: mas po
 por mejor: auria q no: porque amargá mu
 cho: algunos echan vno y otro: y avn sala
 bueltas / a todo lo meten en vna sállo y lo
 cuelgá détro en la vassija: y dende a tres o
 quatro dias passan el azeýt e a otra vassija:
 otros meten vn ladrillo viejo bié limpio: a
 bié callente al fuego: o vnos panecillos ó
 ceuada callétes y árados e algo y desque
 báhecho dos o tres vezes ecbá détro sal
 tostada a desque bié asseñado: a traíégá
 lo a otra vassija: mas esto méguala medi
 da. Si a caydo algú rató: o otra cosa algu
 na détro q le de mal sabor: a mal olor: me
 tan détro vn manojo de culútro granado

y este algunos dias y si no se quitar e aq
vicio torné a poner otro mucho q se lo ha
ra pderimas esto tal no aue de ser para co
mer: si no gassarlo en otros vnos que ay / e
aun es bueno trassellarlo en una vajija aya
tenido y magres: si estar ációs: torné vn pe
daço de cera blanca y callenten vn poco
de azeite muy bueno y claro y echenlo ad
tro que se derrita: y assi como el tal o ebé
callente en la vajija: echard otro sal muy
tostada y calléte y eubrá bié la vajija y en
barré la: y con esto se adoba mucho q dier
azeite pierde mucho del malsabor: si le be
chá otro agua a biruêdo y pierde mucho
del dâto y malsabor: y no se alaga gâ
ra: si lo lauan primero muchas vezes en a
guafria. Todo azeite haze soltar y desen
conar mucho los miêzros mayores: mête vñ
frio: tãto q si empo de frio se vniá cõ ello el
callétamucholas manos: y por esto capi
taues en tpo de frio bñ echo vnjar las ma
nos asugete al nêpo del pelcar pa pderel
frio y cõbarar mejor: dize Aliuce. q si los go
rosos se vnjan con azeite q les aprouecha
mucho: y es mejor: mientras mas viejo por
ser mas grueso y aien virtud de resfriar
el ardor de la cabeça: si lo beuê en aybas:
omata las lôbzias: o la bota fuera dlu
ero es muy singular cosa el azeite cõtra
toda pçoña bñuida y ablâda el vientre:
mas aña el estomago: pa pueros los ca
bellos: tõe ay azeite no llegâ cosas pon
coñofas: ni mofas: ni pulgas: ni arañas
y si llegâ muere con ello q es pçoña con
tra los animales venenosos: cõseruasse eb
lle la madera q si esta bié empapada enbe
ello: miçria chibenes: ni entra carcoma en
ella: y dize Solimio: q lo mismo haze el mar
fil: si vno entra so el agua y lleue azeite en
la boca: o en algia vajija q no se derrame
y enso bôdo lo sueta: vera to dolo q esta
debaro el agua: todo azeite es muy lûia
no: nûea se bûde so el agua: dicen q por
ello los marçâtes e argâ dello b buena ga
na: q dize q no se bûde nauio q vaya carga
do de azeite: por q si epze porzia a andar so
bre el agua: no se como pudes: y pueros me
tido en odres se va a lo bôdo: ay q sueto:

Libro tercero.

nada por encima: si el azeite es muy laua
do en agua: o vinagre es buena para qui
tar el dolor de las qmaduras. lo de azebuches
es mas delgado: si lo tiene en la boca gu
arda y cõserua mucho el buẽ olor blãcura
de los dientes y los apeta: y es bueno pa im
pedir los sudores: todo azeite baña la gar
gata: es cõtrario ala voz: y miera mas a
nicio mas es bueno el azeite de azebuches
pa los q estã enfermos de modo: tra el aze
y tetoma de presto q quier ealidad de aqlo
cõ q lo mezela: q si le mezela cõ cosas frias
como son fofas se baze frio: y si cõ callẽte
como ruda: neldo: maçanilla toma su p
piedad: y asse o tras. Las azeytunas
son de rezia digestiõ: y liendo comidas so
bre toda viada ayuda a digerir: y reposã
mucho el estomago: dã apeto: y no dã
subir los humos del vino ala cabeça: sino
estã demasiado q sobrepuja alas azeytu
nas: avn q coman vna anegaduas los que
nen mal de coraçon: o mal caduero: y mas
les de melacolia no las comã mucho q sã
dañosas: y mas las prietas: las verdes sã
mejores pa el estomago q pa el vientre: y
las puetas mejores pa el vientre q para el
estomago: y por esto bã de comer las pẽtas
ante toda viada: y las verdes despues: si
tragã enteras las verdes a meos q las ado
bẽ baze laçar las arenas de los riñones:
y bexigas: las puetas bañan la vista: y son
malas pa la cabeça: si de las verdes q estã
adobadas cõ sal muera y majadas bazeu
emplasto y le pone sobre las qmaduras: o
fuego: no dexã scutar bexigas: las bojas
y cogollos de las oliuas: y azebuches tie
nen virtud de limpiar la oillaga: majadas
y pueltas encima: y dã apeterias no dexã
dolar crecer: y majadas y pueltas cõ a
zeite en la cabeça qta el dolor: y pueltas
por si majadas sobre ojos sanã la lagrima
y sacado el humo y pulido por bato con la
narçitriñ en el flujo de la sangre alas mug
reas: es bueno aq humo para las oillagas q
manã poder: y para buego q llamã o sanr
El mudo: becho emplasto de las bojas maja
das apueta el cabello: sana la caspa: sana
el albõ: y otra enfermedad q llamã bo

miga. Si cuez en cõ miel la corteza de la o
liua: y es mejor la corteza de la rã y y echã
abueltas algũas bojas y lo comẽ los que
escupẽ sangre les apouechã todas estas
virtudes tiene el azebuche: y avn en mas
perficiõ y avn a puechã cõtra el mear de
los dientes: y si cuezẽ los cogollos de oli
ua: o de azebuche en agua: o vino: y tui
eren aqlla decoctiõ en la boca apueta los
dientes q se mearã: y a esta causa qta el do
lor de los: y lo mismo baze el humo: o mal
car las bojas y cortezas. La flor de azebu
che majada y puesta sobre los empyes
los sana: y si los cogollos del son cochos:
y pueltos cõ miel sobre la cabeça apueta
el cuero q esta apartado del casco: las aze
ytunas del azebuche verdese refriñ en las
camaraes: la ceniza de la liua cõ entumida
qta las bichazones: la madera de la liua
mise car comen se ennegee: y mucho me
nos la del azebuche. Las oliuas buelnen
las bojas altpo de los solsticios del estio:
y del invierno q es qndo los dias crecen: y
me quã: aurã señãl de mucho fruto quãdo
altpo q despide la olina su azabar pareçe
la flor en el suelo: bõrada q se trasluzẽ es
q queda el peçon en el arbol: q es el azeytu
na: y quãdo lo mas alto de la flor ce bien
cargarabiẽ todo el arbol de azeytunas por
q en aqũella pie suele siẽpre lleuar: menos
guarãse el azeite en vassas vedradas
y assimismo en las tinajas si estãdo e allen
tes las encerã por dentro hasta q embe
uã la cera: y enẽ ellas biẽ cozidas: o q es
mucha la pieza y poca coña: si estã biẽ
enceradas: en buela vassas: ni la pãsa el a
zeite. Del alpechin.

El alpechin es el humo: o agua: q
corre de las azeytunas quãdo estan
amõtonadas pa baze azeite: esto tiene
muchas virtudes como luego dire: y por
ello es biẽ poner diligẽcia en cojer lo bazi
endo: o de el azeite: esta vn ladrillado co
siero: por qno pare en el azeytuna q le baña
el azeite: este vade se recoja el alpechin
Esto es de seys maneras: o de azeytunas
verdes: o prietas: o salado: o sin sal: o cru
do: o cozido: lo crudo q no nese la pue

Col. II. II.
cap. xv.
Ere. li. v.
cap. xx.
pl. i. xv.
ca. fin. ca.
viii. libr.
xiii. ca.
iii.
Ere. I. II
capit. li.
Pal. h. i.

c. rrrv.
 Car. cap.
 rrrvii.
 Disco.
 ca. rrrv.

cha alalanoz del capo echado lo en las es-
 cauas de los arboles: mayorméte oliuas
 mezclado có otra tanta agua: y sea en poca
 cándad: por qué quanto aprouechariéndose
 có tanto dañasi es mucho q la esterilizar: y
 dode quieré q no nasca y cruato echá y lo
 salado baze lomismo: mas no lo eché a los
 arboles q la sal dañá mucho: y há de echar
 el alpechin en inuierno a los arboles con
 agua: el alpechin da muy gétil rez al suelo
 y no ay pulgas dode riega el suelo có ello
 nitá pdeoraciones mtopos: y por esso alla
 ná con ello las cras pa pási có ello: y con
 bict de vacas mojaré bié la madera delas
 camas no aura chinchies: y esto podrá bié
 bazer en el Andalusia dode ay abudácia
 de chinchies y tiené barto alpechin: si con
 ello (mayorméte siédo cozido) yntaré bié
 la madera de las arcas q se en papé bien:
 y se embéu en la madera estara muy linda:
 qnise carcome ni pudre nise apollara
 la ropa: mojado bié có ellas las vasijas no
 se embeuerá el azeite: y en las vasijas an-
 mojadas se guardá bié los bigos passados
 q más se canan ni erian gusanos: y guar-
 dá otras semillas: el calçado y actimo y co-
 yúdas mojadas en ello se abtáda mucho
 y durá mas: có ello se baze barro pa ébar-
 rar las troxas por: antoz los ratones: tra-
 yédo lo en la boca aprieta los diétes: y pa
 esto es mejor lo d las aze y tunas verdes y
 aprouecha cótra el yfagre q llamá ignis fa-
 cer o buego de san Amó: y palanar alas
 criaturas el viétre por el embargo y pór-
 se lo encima. El alpechin d las aze y tunas
 verdes es bueno por baxo en vnas lanas
 a las mugeres pa el abogamiéto d la ma-
 dre: de las negras sale mas y mejor alpe-
 chin: es bueno cótra los espolones qnafi-
 cen de frio: y pa ello lo cozido es mejor q
 lo erudo: y cueze se en vna caldera basta q
 espesse como miel teso tal mezclado con
 vn poco de bué ymagre o vino a si se ocure.
 bié q lder mal d boca y diétes: y baze pur-
 gar las orejas y las sana: y avn puesto é
 lana en q lder miebro d fécdo certado le sana
 y el alpechin así cozido es mejor: mientra
 mas viejo: y es buen y pa muchas llagas

viejas puesto en vn paño de liego sanalas
 fistolas: y puesto por baxo sanalas llagas
 d la madre y del siñlo: y es bué cótra la
 gota de pies y manes qndo comiéc: vize
 da. q si lo cueze basta q espesse como ui-
 el y lo poné en vn barricho d noche donde
 ay ratones q verna a ello y se qdará pega-
 dos como có engrudo: y si moja con ello
 las vasijas d biétre cobze o metal quan-
 do nose yfá q no tomará ozin auédo las
 pmero bié lipiadas y deará el q inuieré: y
 despues q las lipié terná mejor lustre qn-
 tes muchas otras virtudes se podriá de-
 zir d las oliuas y sus partes: mas esto bal-
 te al presente q querer las dezir to das se
 rie quasi imposible guardarlas: el al pechin
 cozido en ollas como miel o atrepe.

Cap. rrrvi. de los arboles parayfos.

DEste arbol no hallo nada descripto
 mas lo q así por experiencia como
 por dicho de personas q sabé algo en ello vi-
 re aq. d arboles q d lindo olor y có aq
 lle suauidad d qndo está en flor: cópisan y
 pagá la solta de la fructa q de su natural no
 lleuá: algunos vize q esto son los q llamá
 lotos. Quieré ay rezéplados o callétes q
 en lo friono se criá: si en los tales los q se
 re poner sea d de los de el sol: q lder tierra
 qeré: mas mejores se baze en las grueñas
 q don se de tres maneras: la vna es de su-
 simiéc puesta en craso o tictos: y cubier-
 ta qntres dodos o. iiii. y regar se mucho
 q qeré mucha agua pa nascer: por esso de-
 ré se bié regar su postura sea en pncio de la
 prima vera: tras pógá los quado ay á dos
 años. La otra es de baruados d los qnafi-
 cen alpie: y nierta mas lexos nascieré só
 mejores. La. iiii. es d ramo desgarrado co-
 mo bigueta: y ay apuesto bodo q uo qde
 si no los cogollitos fuera y acodado lo ba-
 xo. p ellas dos posturas tábié se á alapma
 vera: có tal q sea antes q comiéc abzorar
 por q despues saltá mucho los cogollitos
 si se poné despues d auer brotado: mas é
 ta vramo es la peor manera de pór por q
 pocas vezes es cierto. Quieré quado chi-
 cos se regar se algunas vezes: mas quando
 grádes no niéne necesidad de agua. Don

arboles que desgarrá muchos por cello aya
mucho tiéto quando a ellos subiere no qe
bré los ramos. y las piernas. Sô cusuflor
ô muy singular olor y toda fruta qenellos
se enxiriere sera muy olorosa: meyor men
te las peras/ o mãçanas. Recibe enxerto
de coronilla y escudete: qe comcia/ o bar
reno por tener la madera brozina: no salen
todas vezes ciertos. Assimismo es en este
arbol muy buê enxerir de passado: mayoz
mête parras: y todo enxerto sea en los nue
uos: y va y así ser pudiere por su errama:
por miente los ô escudete y coronilla. Sô
gêniles arboles y de linda sôbra y gracios
los pa parineas y plaças de yglesias: y cla
ustras de religiosos. qerentencr las ovas
bien bôdas. Otros linajes de arboles pa
ray sos ay qenuen la boja comziêta como
ô salua o sauzc ay qmenoz: mas estos no
son tales: ni tâ bermosos como los prime
ros qbe diechos: qles tienê la boja qpas
reco de sereno: digo no tales en la vista y
sô de mejor olor los de las bojas pardas.

cap. xxxvii. de las palmas.



Almas son vnos arbo
les muy nobles y anti
guamête las vsaua nra
er en las manos en señal
de paz. y ô victoria: y así
alos marrytes/ y virgi
nca en señal ô auer vci

do y trûraco del mûdo: y de las concupiciê
cias carnales les ponê y piman en las ma
nos ramos ô palmas de mostrando sus vi
torias. Sô las palmas de muchas mane
ras q vnas son frutiferas e tras no / otras
machos/ otras bôbras: y en las q son fruti
feras vnas ay q lleuan los danles ruuios:
otras blâcos: otras pardos: y otros colo
res diferêtes. Una son muy altas: otras
baxas por el suelo q llamamos palmitos:
otras tienên el medio: todas q uerê ayres
muy calientes pa que madure bien su fru
to: y si tal tierra tienê de calor: críanse facil
mente sin regalo: cõtal q se rieguen: y así
q se hazen en las tierras tẽpladas no lleuâ
danles: y si los lleuân no los maduran/ o
tarde: y mlt y antes passado todo el muier

no q los madurê: en las regiôes mediana
mente frias no se crían: y si se bazê crescen
tarde: y desmedradas y cbicas: y nica lle
uan fruto: no curê de ponerlas en las muy
frias: por q no se crían: y ayn es casi impo
sible passar las del invierno: son meiores ê
las riberras tal mar q en otro cabo: qer ch
tierras areniskas salobres: saltrifosas: y ta
les: q quasi no sean buenas pa otras plan
tas: cõtal q tengan humoz. Sô de la tierra
no es salobre: o les beben yn poco de sal
cerca de las rayzes/ o las rieguê cõ agua
salebre: o salada y ayn el señoz mltroz:
bernando al ô de berrera mltroz bfo
nominantissimo en toda españa: fucra de
lla por sus muchas y exelentes letras: y
virtudes de q fue muy adomado: eufra ani
ma Dios colo q en sus santagloria: amê cu
lugar ô agua salada bazia regar vnas pal
mas q en su casa aina puesto toda vna qua
resma cõ agua de pescada cical ôlo q mo
jauan para puison ô su casa meçlada cõ
otra tâta agua bulce/ y les yu a bien cõ ella
las tierras q son buenas pa las palmas
por la mayoz parte no sô buenas pa otros
arboles verdes es q son buenas y biêre
cidas en buenas tierras: mas no madurâ
bien el fruto: q cõ el mucho vicio se dañan
mas ay q en estas nras tierras no las ay a
inos de poner por el fruto: pues aqui nolo
lleuan/ o muy tarde: o malo: o nunca: si qe
ra por su noblez: y verdor: y por tener ra
mos de las gallear en las manos el doni
gô. Ramos las decumen plâtar en nros
jardines. Donê se de cuescos y de ramos
y oire la positura de ramos ay q crece que
no acerrara en esta tierra: por q así que no
salte por la manera ô poner: saltala dîspo
siciô del ayre y tierra: y para q ô ramo nas
ca y se erie vna plâta tâbelicada cistatic
rra saltâdolo principal q es el ayre: nome
parece q acerrara q muelo bazela cõfor
midad dela tierra: ayre: y cierr: çor: así pa p
duzirla plâta: como pa su cõservaciô mas
birclo q bircê los agricultores pa si algûo
lo qsiere puar y p mero dire como mejor
se pogan cûsclo. El ppo tpo pa poner
los cuescos es de se março baxa mayo y

berodo
ro en su
historia.
liber. p.

Junio: ayn qen qlder tpo se puede poner mas este es el tiepo principal porq̄ enton ces mas despiciat̄ a nacer con el sol: pues tomen los cuefcos de los dantiles muertos y conoscerā ser muertos si cierra telita blan ca q̄ tiene jūto al pec̄o no se les acaydoz q̄ mas presto nascee los nuevos q̄ los viejos y crescee mejor: assi mismo seā dantiles gor zados y cogidos en buena sazō lo q̄ conofce rā en ser los dantiles de buena carne no ar rugados y de gētil color y q̄ q̄ si se trafluz ga y tēgā cuefco blāco y lanchita q̄ tiene al derredor blāca los quales se pongā desta manera: bagā vn boyo rā bondo como ba sta la rodilla y biē mollido y si algūdia an tes q̄ pōgā los cuefcos los tienē a mojar en vn poco de agua salobre: o q̄ le ayā echa do vnos granos de sal/ o en vna de vni si no nasceran mejor y en cada boyo pongā vn cuefco y dize q̄ por q̄ vn cuefco no na ce trōco reziō sinovelgado: y flaco q̄ pon gā q̄tro o cinco cuefcos o tal manera jun tos q̄ vnos agujeritos q̄ tienē q̄ parese bō bligo dōde nasce el tallo vayā juntos q̄ no nasce el tronco por la canal y porq̄ue no se apartē a tēlos vnos cō otros de manera q̄ salgā jūtos porq̄ dize q̄ de muchos pim politos estādo tiernos se hermanā y se baze vn trōco y que las rayzese enxeren y her manan vnas con otras y se baze vnas y pa esto es menester q̄ aq̄llos bōbliguitos vayā muy juntos. Lre. dize q̄ se juntaran biē si los plātē en vnataleguita o lino bien apretada mas lo mejor es ponerlos jūtos y encima ponerles vna valija de barro q̄ es embudo para q̄ cō su cāpana las recopa q̄ no broten por diuersas partes y assi se her manē: y el caño del sealar go q̄nto vn pal mo y no ancho porq̄ apriete y la campana del sea peq̄ña y el caño o no sea ancho por q̄ alli se apriete y hermanē se yēdo ternezi tos y antes q̄ cueszan el embudo vaya ben dido por mitad de alto abaxo y despues cōcho atēle con vnas cuerdas fuertemēte porq̄ al tiepo de auer de sacar la palma o despues de hermanadas le desatē y sea sin tēsiō della y no le quire basta q̄ el caño este biē lluey: y ayn de q̄ los cogollos binebā

en el caño ellos mismos barā q̄ bātā las cuerdas: y el embudo q̄de cubierto de tie rra: digo la cāpana o el dizen q̄ asise baze vn trōco de muchas simientes: mas y no tengo por cierra esta junia como dize en el capitulo de los narājos: de qualquier ma nera q̄ los pongā o los rieguē cō agua al go salada o les pongan cerca vn poco de sal y abuelta de la tierra les mezcle vn po co de ceniza y vñelasregar porq̄ el agua no vaya a parar a los cogollos que los pudre echē aparte el agua como tēga humidad ya los q̄ ponē el embudo q̄vireno les bez chē el agua por el caño sino por derredor de la cāpana como vaya a dar a las rayzes y no al cogollo. Estos arboles no q̄erē el tiercol y si se lo echarē sea podrido y regar las mucho y mas lo hā menester en las tie rras callētes q̄ en las tēpladas o algo frias quierē algo de arena abueltas de la tierra si es gruesa: y si es tierra arenisca q̄ le mez elen algo de tierra gruesa en el boyo y si las trasponen saquē las con todas su ray zes: y porq̄ echē la rayz muy bōnda q̄de por baxo la tierra muy bōnda y muy mo llida basta q̄ ellas alcancen algo de agua: y baze se mejor es dōde tienē el agua some ra trasponen se biē quādo cbicas con q̄lle uen todas su rayzes: mas por mejor tēn go q̄ de de principio las pōgā dōde bā de estar: es buē trasponer dōde debzē en adelāte y pōgāles vn rodigon biē tie to y recojā las ramas y atenlas todas al trō co: y rodigos: y assi crescen mas presto y se formā mas o echas y siēpe de las rayz mondādo de las bōjas colaterales y assi engordarā el trōco y crecera el pimiento mas no las toquen en el cogollo principal q̄ operecen o se bazen esteriles: digo q̄ no se le cōtēn. Donē se tēbiē de ramo de los q̄ tienen mas cerca del cogollo q̄ tengā su eray en tierren le q̄ no le q̄de sinio la pūta de su ray aprietele bien la tierra. Palad. dize q̄ sea por Abril: o mayo esta postura: esto sera pa dōde ellas nascan naturalmē te: q̄ pīso q̄ puestas o ramo no se bariē en estas nñas rigiones. Algunas vezes echā algunos baruados al pie de aq̄llos fra

mas segura la posturas acádolos bien cō todas sus rayzes: e tãbiẽ puedẽ desgarrar algũ ramo con algo del trẽco: y sea pte d lo q̃ esta mas junto al cogollo: mas ni avn esto tengo por bueno: y toda via merescies ro al poner de los cuescos o de baruados hãse de poner estos arboles al medio dia o al oxĩter: o q̃ este del ciego bie ampara do con parcdco: o otros amparos si es la tierra fria de invierno. E En estos arbo les ay machos y hẽbras: conosci se el ma cho en florescer: o brotar primero q̃ la hẽ bra: y avn en tener las ramas mas redon das: y ticlas bazia arriba: q̃ las hẽbras laa uenen mas estẽdidas: y acopadas: la hẽbra no cõ cibesi el macho no esta cerca della: y al niẽpo del brotar ella niẽ de los ra mos mas bazia el macho: ha de estar çtre muchas hẽbras y machos: y si no le ay cer ca al niẽpo del brotar couen dos: o tres ra mas al macho y pógã las ala hẽbra en ci ma de la copa: y avn del poluo q̃ el macho tiene al pie: aprouecha mucho puestos o: bze la hẽbra: y si entre las hẽbras ay algũ macho y se quebra: o le cortã: ellas por ef cen: o se baze esterilez: conosci se los cuescos machos para poner los q̃ siendo de vn arbol son delgado: ay lãguazuelos: y prouãdo los a cortar cō vn enchillo los hallarã mas duros que los q̃ son redõdos y gordos: e ay dize el Alberto magno segũ alea el Crescẽti: q̃ si al niẽpo de ponerlos cuescos quãdo los ponẽ asĩ: si los pa q̃e muchos cuescos salga vn trẽco ponẽ abu clas vn cuesco macho pa q̃ se bernaẽ cō las hẽbras: q̃ dize la tal palma no aura niẽster ayuda de otro macho pa fructifi car: y o por imposible tẽgo q̃ salga vn trẽ co no mas de tãto cuesco: o igolo q̃ dize y mas mi parecer: y si alas palmas hcm bras les ponen encima los razimos dlos dũtils machos: las baran madurar: co mo los cabrãigos a las bigueras. Que ren se cauar labrar quando cbicas: y mu chas vezes: y avn tãbiẽ a las grandes les haze prouechos: y regarse como de dicho cō agua salobre: o salada: mayormẽte en la tierra que son gruessas: porq̃ la sal lee

haze mucho bie: y avn ponerles cada año vn poco de sal por tres: o quatro ptes cer ca delas rayzes como no las toq̃: porq̃ el agua la desbaga y la lleue cõ si go. La me jor agua palas palmas es la de fuente: la segũda de pozos: porq̃ quierẽ regarse cō agua fria: la tercera d rrio o arroyo: la pcor de todas es la lãuediza: y avn mejor es se baze dõde no llueue q̃ donde suele llouer: q̃ mas prouechosa es el agua d l suelo que del cielo para ellas: q̃ quãto prouecho les haze la vna en las rayzes: tanto dafno les haze la otra en el tronco. Paladio dize q̃ las palmas se encien por mayormas: y o no alcãgo q̃ manera de enxerto lleue: ni be hallado quẽ me lo sepa desir: avn q̃ lo be pregũrado a psonas q̃ son experts en las palmas: si no fuesse de cuesco en barrera: y pa esto es bie tener el cuesco algunos di as en mojo y d spues lãgãle por arriba cer ca del cogollo con vn barrera en el trẽco del arbol como queda el agũerito d l cues co bazia arriba: porq̃ bze: y cubrãle cō vn poco de barro: y lancẽle bast a lo buo: mas no por el cogollo principal: sino cer ca del. Sõ arboles q̃ tarde crece: y tarde lleuã fruto: porq̃ vienen tarde a p ficiõ: y se gũ dize algũos no fructificã basta cien a ños: porq̃ avn basta entõces no estan be eros: no embargãte q̃ bze Plinio: q̃ algu nas partes fructificã a cinco: y seys a ños: mas aq̃llo causalo la grãde disposiciõ de la tierra: y ay tãq̃ se cõ respõden y ayuda: e avn ay generaciõ de palmas: eufã natu raleza ce lleuar presto. Abas tozũdo ala rason con tẽcada: como son arboles q̃ crec centar de: asĩ son arboles de larga vida q̃ biuen. ccc. y. cccc. a ños: y mas: y en la ve sez fructifican mejor q̃ en la iuuentud: porq̃ entõce son en mas perficiõ. Sõ arboles q̃ nõda enfermã: o pocas vezes ni niẽgẽ bor migas: ni gusanos: mas si alguna vez les acõfesciere enfermã: miren si es por mu cho humo: q̃ avn q̃ este arbol quiere regar se muchas vezes: y avn quasi cõ nõno: quie re la tierra en cura: y no muy bugida: ni enbarcada q̃ quiere tierra q̃ rãseuele pre sto el agua: y cuõces es benic sal al pie pa

q̄enxugue algo: y echense arena a bueltas
de la tierra pa que ayude a colar el agua tã
bien es bueno si esta marchita escavarla è
el inuierno: y echarle al piebez es de buẽ
vino: o cascast: y tornarlo a cobrir: o cor-
tarle las rayzes: y barruajas q̄ estan fome-
ras: y no le dã puechos: antes son dañosas
En el inuierno ni enen necesidad de cobrir
se: y esterar se los pies: y las ramas mayor
mẽte si estan en tierras frias reboçãdoles
y recinbandoles algunas esteras de spar-
to: o de jũcos y con ello lo vno las guarda
ran del frio: y lo otro saldrã los cogollos
blancos: y aconce a las palmas q̄ antes
pudren q̄ se secan quãdo nueuas. El pmer
fruto q̄ lleuan no tiene cuefcos: y ayn en to-
das primero se fo: mala pulpa q̄ el cuefco
De las palmas q̄ no son frutiferas se baze
grandes tablas: y arcaes: y ayn q̄ de todas
se baze rezia maderã: mucho mas de las
esteriles: q̄ es muy rezia maderã: y sufre
grande pelto: y nunca se tuerc: sino bazia
arriba contra el peso: es maderã muy her-
mosa: y de buino muy enojoso. En las es-
teriles podran enxerir las frutiferas sabiẽ-
do cierta la maderã de enxerir q̄ dixẽ de cu-
efco: o qualq̄er otra que supieren: y en los
machos bẽbzias. Las otras sũ pequeñas
q̄ no subẽ en alto: sino enanas como gamo-
ntos. Estas en algunos cabos lleuã simi-
ente: y pueden las sembrar de ella: o de los
baruados: y saqũ los muy araygados: es-
tas solamente a puechan pa palmitos: y
pabazer espozillas: ombretos: y otras
obias de sus bojas: y ayn tãbien las pacẽ
los ganados: y ayn pa segarlas pa el inui-
erno y rociadas cõ salmuera pa enrires-
ner el ganado q̄ no pereza de bãb: e Las
palmas q̄ no se vñan regar si quando ni enẽ
ni enen fruto las riegan: vizẽ q̄ se les cac el
fruto: y cada vez q̄ las regarẽ se les caera
poco a poco. Los cogollos de las palmas
grandes son muy p̄ciosos pa comer: mas
es grande gala destruy: vna palma por co-
mer su cogollo: y pa q̄ a palmitos dõde
ellos no suelen naturalmente nacer: es biẽ
sembrar muchos cuefcos en los jardines
a dõde esten defendidos del frio q̄ este yn

palmo vno de otro: y regãdoles serã mas
tiernos: y desq̄ este è ocho a diez años los
pueden arrincar: y entre tãto poner otros
q̄ crezcan: q̄ poquedad es esperar a q̄ todas
las cosas vengã en dõde suelen natura-
mente nacer: y esto es gentileza pa combi-
tes: necessidades: y presente. La palma
es tan rezia q̄ si quando siembran el dátil
o en otro qualquier tiempo le ponẽ vn grã
peso encima: si no hallare otro cabo por
dõde cortar leuamãrã el peso ayn que sea
grande: cõ tal q̄ no sea en demasia o saldra
y rebẽtara por otro cabo. Los dátiles me-
jores son los blancos q̄ tiran algo a ruuio
alipo del comer: quitiles vna telita q̄ tie-
nen entre la pulpa y el cuefco q̄ baze mala
digestiõ: muiãrã mas afechos son peores: y
los de tierras callẽtes son mejores y mas
suaves: verdes sũ asperos y abogadizos
ayn q̄ en algũas ptes son dulces y suaves
Al quien muchos los vñan enxendrã sangre
gruessa: y son de difícil digestiõ: opilan el
bigado: y venas: y el agua de ellos ablaða
el pecho y ellos tãbien: y aclaran la boz:
dã dolor de cabeça si comen muchos: em-
buagã: dañan los dientes y enziã: dõlos
sacados los cuefcos se baze gẽtil cõserua
coyidos en miel: acucar: y son de mejor
digestiõ q̄ de otra fuerẽ: quãdo sũ verdes
comidos deuidamente: como lo demasia
do no dañ: restriñen las camaras: y si co-
men muchas aprietã la gargãta: y abogã
En algũas ptes baze vino dõlo: como dixẽ
dõlas mãcanas: sũ de mucha sustãcia: y dõ-
de ay muchos suple mucho la falta dõpã.

Cap. xxxviij. dõlos perales.

Dos perales sũ de muchas maneras
y muy diferentes en sus frutos: tãto
que seria difícil: quasi imposible cõtarlas
y en muchas partes ay diferentes mane-
ras de ellos que en otros lugares no ay: ni
son conocidos: y cada dõse varian mas:
por que en estos arboles las maneras de
enxerir mezclan mas vna fructa con otra
mas ay nide que son de tantas maneras: to-
dos quieren: y lleuan vna lauz. Unos
son tempranos mucho: como las cermẽ-
ñas: que las cermẽñas generacion de pe-

Ere. li. f.
ca. xiiij.
v. ca. xij.
palad
hebre
ca. xv
abarc
cf. enlo
verfo
los è
tos.
Abene
Leo. l.

Libro tercero.

.iii. de
 .de bis.
 .ol. li. iiij.
 .x. r. iiii.
 .bli. lib.
 .v. cap.
 .vii. cap.
 .xii. lib.
 .xiii. ca.
 .xii.
 .Dor min
 .te. iii. li.
 .vii. cap.
 .x. r. iiii.
 .picta.
 .ab uere
 .om.

ras son: otros son tardios: otros mas tar
 dios: y a vn otros nunca madurá perfecta
 mente la fruta en el arbol. y a vn q en las tie
 rras calientes se haze: mejores son en las
 rēpladas: y muy mejores en las frias: y
 ay roras: y alli sō las peras mejores: y gu
 ardanse mas tiēpo. y si en tierras frias: o
 frescas los pone: quierē tierra gruella: y su
 stācio: y si en lugares calientes quieren
 tierra suelta: y no barricfa: y si tuuierē bar
 ro mezclenle buena tierra: y lleuara mus
 chas peras: y medradas: y sabrosas: no
 digo barro o oller os: q en esto nose haze biē
 planta algua: y en la flaca de lleqda: y o po
 ca virtud: may o mēte barriosa como gre
 da son los perales chicos: rosiñosos: o s me
 drados: y nunca estān bien verdes: y las
 peras mcnudas sin cūmo: arrugadas: co
 cosas: y a vn abogadizas: y caense antes
 q leguen a pfecta maduraciō: may o mēte
 tē si la tierra tiene algo d'falobre: q en la tie
 rra oulce: y gruella como be dicho se haze
 muy lindas: y a vn las peras q son duras:
 y malas si estā en mala tierra se hazen fue
 nas trasponiendolas a tierra gruella: mas
 si la tierra es muy gruella: y aguanosa en
 ticiā mucho los arboles: y lleuā poca fru
 ta y de mal color: y sabor. Los mejores si
 ēpos de su postura son ala prima vera: esto
 es en la tierra fria: y o dēse puede regar q
 en las tierras calientes: y secas mejores es
 por principio de nouiembre: y en los luga
 res templados puede se biē poner por vn
 tiēpo y otro. Las manzanas de poner son
 estas: la vna es d' pepita: como oire en los
 mājanos: y a vn de la tar da mucho en cre
 cer: y no lleuā tan pfecto fruto: son de muy
 larga vida. y si los tales quierē q lleuē p
 cto fruto de q esten bonitos: encrean puas
 de los en otros: o perales: o piruetanos:
 y lo vno lleuā mas pfecto fruto: y a vn me
 jor q de otra suerte le lleuan q no sale muy
 bueno: y de la suerte d' x. r. p. es por q bagā
 buē cāpo. Otra manera de poner es d' los

pimpollos q nascen cerca de los perales:
 y tāto son mejores. qnto mas lexos estā d' el
 arbol. O tomar piruetanos de los peqños
 y encreir los en ellos: y de q pfectos bien
 los enertos trasponerlos: o trasponerlos
 antes q los encreā: y de q pfectos encreirlos
 de buenas puas: para esto es biē traspo
 nerlos por en fin de Octubre: por q estādo
 arraygados ala prima vera los puede en
 xerir. Otra manera d' ramo: como oire en
 las reglas generales de las posturas: mas
 de ramo pocas vezes pē de salu o sin orie
 gātāto q tenga bumor bastante: y no d' ma
 fiado. y tēga el ramo algā codo por baxo
 por q asiente: como otras vezes be dicho
 Encre se bien de mēsa mejor q de otra su
 erie: y sea las puas nuevas del d' nte: de
 muchas yymas: boricadas: qles oire q a
 uian de ser: en el cas de los encreitos: y sea
 en ramo nueuo: y sea la manera d' encreir
 segun la manera de sñorecer: llevar q co
 mo vnos sō mas tēpranos q otros: o mas
 tardios: assi el encreir sea algo mas tēpra
 no: o mastardio en vnos q en otros. De me
 sa se encreen quando las puas comiençan
 a biacar las yemas: o por d' b' zerro: o
 por d' barçor: y a vn q se puede encreir quā
 dō estā en flor: o en principio del inuierno
 muy mejor: y mas seguro es la prima ve
 ra. Encre en se biē de pepita: ystar: y de es
 cudete por mayo: y Junio. El encreto de
 coronilla no pē de biē en este arbol: bien q
 ellos de coronilla prendē en otros. Encre
 en se biē en almēdros de escudete: y en es
 pinos se haze muy buenos y de buena fru
 ta: y en las sea o de mēsa: o escudete: y en
 manzanos se encreen bien: mas mejores
 son manzanos en perales: assi los arboles
 como la fruta: q perales en mājanos o en
 menbilloes: mas lleuan poca fruta: a vn q
 muy buena: y en ellos crecen poco. En cal
 taños: frenos: y otros arboles: assimismo
 en sauz: coma be dicho en las generalida
 des: y en ellos no ternā pepita. Assimismo
 oire en la manera de encreir las vidras: y
 arboles q se pudē encreir olores: y sabo
 res para q sus frutos tomasen en si aquel
 color: o sabor. y es verdad que en ningū ar

bol/mi fruto tambiẽ se haze: ni ay otra fru
ta que tambien tome el sabor: r olor como
las peras: y cermefias: y d aqui vienẽ las
peras almizcladas: o de sabor de canela
o rosas: y d qualquier otros olores. Pues
ved como dize q se biziese: y ayn las enxer
tas en membrillos tienen muy lindo olor:
e las q estã en lugar entinto son muy mas
olorosas: que las q vsan regar. Enxerẽ se
bien de pepitas: como dize chũ capitulo d
los enxertos. Son arboles q quieren mu
chalanor: de ser muy bien cauados: y estar
todo el invierno en escava. y si antes q co
miencen a florecer los cauan muy bien: r
los riegan qndo florecẽ: quasi no se les cae
ra flor algũa: mayor mẽte si los riega cõ al
siento de buen vino mezcado con otra ta
ta agua: y aun si por todo el invierno tienẽ
est escava calcas de buen vino r q alli pu
drães muy buenos: si estan en tierra buni
da q se pueden bien regar: q den algũ ester
col: y biẽ podrido: mas si es tierra muy se
ca: y q no se riega es mejor: ce niza q estier
col. Si no lleuan fruto: o lleuan poco esca
uen los jũto con la rãz en lo mas baxo d
trõco: o en las mas gruesas rãz bagan yn
grueso agujero: r metã yn tãco: o cusa d
tea: o enjina: r cubranlo de tierra: y bagã
la cogõradura atecillada: y ecẽ encima
buena p d ceniza: y esto se haga antes de
los grãdes frutos d invierno: y ayn lo mis
mo a puecha si el peral esta marchito. Si
las peras son muy duras como pedregos
las escaculas muy bõdo: r quitenlas d
toda parte quãtas piedras r guijas tienẽ
y ecẽle tierra cerinda: r rieguẽle mucho
r cõ esto mejo rãra mucho la fruta. A dfer
el peral de yn pie: r no mas alto d tronco:
ni mas baxo de yn citado: y ellos seã copa
dos redondos: r siẽpre los tẽgan en lo nu
cvo: y fructificara mas: r mejor q si los ar
boles por la mayor pte no son cada ñegos
mayormente los muy grãdes de cuerpos
si bazen esto q digo: aprouecha para lle
uar mas fruto. Quando mucho cargaren
entre faquen la fruta mas del mẽdrada: las
peras cocofas rosifas: las muy espesas
y en los perales q maduran tẽprano entre

saquentas por mayor: y en los tardios por
Junio. Son arboles q tienen medio chũ bi
ur: q ni son de tan larga vida como las oli
uas: ni de tan cõtra como los manãanos
suelen tener gusanos: y bormiga estos qua
les perecen: y no nascen mas: ecbaudo
dõde estan muchas y ces biei de tozo / y
en las rãzes: r los remedios q dize arriba
Para otras enfermedades si las tuuere
miren los remedios q dize: en el capitulo
de las enfermedades de los arboles. La o
rugalos destruye mucho: y es muy necessa
rio al invierno quitales yn as bojas q les
qdan secas colgadas: por q en aquellas se
entendra y en viniendo el calor se abia
como los gusanos de seda: r comẽ todos
los cogollos del arbol: r lo mismo bazen
en los mãçanos: membrillos: r ciruclos.
Cogen se en diversos tẽpos: segun q cada
manera de las suete madurar: mas suete
mucho trõchos la rãra: r por esto alcogõ
aya tienito: r mas quibran miẽtra mas vi
ejos son: De las ramas baxas se puedẽ bi
en cogera mano: de las altas si son los pe
rales baxos cõ escalera s tres pies. Quas
se cogen perfectamẽte maduras: otras no
maduran sino las ponen entre paja. Las q
son duras r asperas son mejores cozidas
o en açucar: o miel: o so el rescoldo q no cru
das: q de otra manera sõ pesadas. Puedẽ
se biẽ guardar como dize d las manãanas
r mẽbrillos. De las peras las mejores sõ
las olorosas. Los piructanos secos apro
uechan mucho contra las camaras: r ayn
cozidos en vino r ayornẽte tinto: o agua
lluvia: r puestos por emplastro: r beuido el
vino a puecha alo mismo. No ay otra fru
ta de tanto peso como las peras: y miẽtra
mejores son mas pesas: r dela misma ma
nera pesan en el citonago: por ende es biẽ
comer las en fin de toda viãda: asimismo
ayudã a digerir: r antes de la vianda restri
ñen. A qden mucho las vsa comer crudas se
le haze ynã passion mala: r peligrosa qlla
mã colica. Si las comen en ayunas: benã
encima algunos tragos de buen vino. Ti
enẽ grãde virtud: asistã peras: como sus
bojas: y ramas cõtra la põçõsia de los bõ

Lib:otercero.

gos y retas q̄ toda se la quita coziéndola
con algo dello: y mucho mas la pierdē co
ziendo las con peras: y con peras buē
agua son más osas: que segū dize Bartolo
me d̄ Inglaterra en el libro De proprietati
bus rerū. Las peras sin vino son veneno
o buē alora con canela sobre ellas enlu
gar de vino. Las q̄ no estā bien maduras
majadas y puestas en las llagas las lim
pian y las sanan y ayn restrinē la sangre
q̄ corre de las narizes y llagas. Hazēle d̄
las peras muy gētiles cōseruas y carne
y es mas delicada que la d̄ membrillos: y
asadas se el rescoldo son muy buenas cō
yn poco de canela y aynear: y pa esto han
de ser delas q̄ son d̄ su natura tictas. Los
piruetanos mas que otra cosa cozidos en
agua llouediza y puestos sobre la boca d̄
el omago impide el vomito: y puestos d̄
bato del bōbligo restrinē el vientre. La
ceniza de los perales: y mas la de los piru
etanos es buena bebida para los q̄ se abo
gan por auer comido bōgos o de vnas re
tas pōc osas. De la madera de los pera
les se hazē gētiles tablas. Hazēse vino
de las peras majando las bien y poniendo
las en vnatalega de estamēia: y ponerlas
en vna prensa lo qual es muy buēno para
ei invierno que en viniendo los calores se
aze da. Hazēse vinagre tomando pirue
tanos o peras por madurar de vnas aze
das y amontonar las por quatro o cinco
dias: y despues meter las en vnatalega: y
echar agua llouediza o d̄ fuente: y cubrir
la vasisa y dexar. rre. dias: y tanta agua
le echē: quanto poco a poco sacaren d̄ vi
nagre segū dize el Paladio.

Ca. xxix. de los pinos.



Los pinos son arboles mōte
ses: q̄ por la mayor parte naf
cē: y se crīa sin trabajo m̄cuy
dado de las gētes. Tienen la
hoja en mēra d̄ cabellos sar
ga y delgada y siēpre verde. Son d̄ dos
maneras: y vnas cilerilas q̄ ayn q̄ lleuan
piñas no lleua dētro piñōes: otros q̄ lleua
fruto. Qualquier aye sufre mas elo muy
caliente no se hazē: y en lo muy frio se hazē

bien grandes: y en las tierras grueffas pe
gajosas no se hazē tales como en las suet
tas: y areniscas: y ayn en las tierras quasi
esteriles: y para otros arboles nobuenas
se hazen buenos: y dōde es cerca del mar
se yendo lugar arenisco: y bueno se hazen
buenos pinares. y si en tierra grueffa lo
viuēre de pōer sea suelta. Quierē mas cer
ros y lugares ayrosos que valles: sufre
lugares humidos y secos. Los esteriles
que no lleuan simiente en las piñas: dizq̄
nascen sembrando las piñas quando estā
como maduras antes q̄ abā. Los otros
se ponen de piñones que nascen ni puedē
nacer de otra manera ni de ramo ni es
ta: pues baruados m̄ngunos echan de
la ray: y en las tierras que son calientes:
y secas se ponē por cubrie y por el mes
de nouiēbre: y en las tierras frias: y humi
das se ponē por febrero y marzo: la
manera del poner es: que donde quiera q̄
los bā de sembrar arē muy bien la tierra
y muy honda: como si viuelen d̄ sembrar
trigo y sembrar los como trigo y tornar
los a cobrir. De manera q̄ el arado va ali
uano que quedē cubiertos a palmo: y los
piñones se anbiē sazoados y sacados d̄
la piña sin fuego. Dize Abēcēf q̄ antes
q̄ los siēbran pongan cinco dias en vi
na de vn niso o rres dias en agua: nasce
rá mas presto. y dize asī mismo q̄ si quan
do los ponē en vn hoyo pequeño les echā
abuelta y nos granos d̄ cucada: q̄ se baran
más altos en yn año: que en tres sin ellos
Los que salieren muy espessos quitē los
de manera que los otros no recibā oasio
q̄ si quādo echos les quitā yn ramito del
cogollo o les hazē perjurio en la ray: y
se secā: y si le debā no tornā a brotar por
baros: y ayn son tan delicados q̄ no se quie
ren trasponer. Verdades q̄ trasponiendo
los mejor q̄ muchos los que prēdē. Quierē
para los que han de trasponer: bagan del
sa suerte. Lomen yn tiello ancho: y bōdo
tres o quatro palmos horzadado por ba
ra: y buehanle de buena tierra algo ester
colada cō eliercol muy podrido: y alli pō
gā los piñones: y desque ayā nascido qui

Abēcēf.
lib. xviii.
ca. cxviii.
De ppi
cratibus
rerū.
pbi. libo
xvi. cap:
rit. cap:
xii. l. xvj
Bul. li. ii.
c. cccxvii
d̄ itas fa
nita. cap:
pinus.
Paladi:
d̄ onien.
cap. vii.
cap. xv.

Te. li. v.
ca. pñ.
li. vii. ca.
pñ. lili.
Te. li. ii.
d̄ l. b̄sto
lib. iiii. de
causis.
Bar. l. ii.
c. rrviii.
Co. li. iiii.
cap. rxi

tenlos que no parecen tales \ y queda el mejor: y dende a vn año: o dos bagan vn buen boyo: y metan alli el nisto: y quiebrele y quíenlos cascos: y sea el boyo bien búdo: porq̃ echa las rayzes muy bódas y rieguen los alguna vez basta q̃ se bagan grandezitos: y porq̃ bié crezcan siépre les morden las ramas baras: por lo q̃ es ya viejo de mas de años: y corten las junto al tróco principal: y los guardé mucho: por q̃ quando chicos: y los buelle ganado: ni se frieguen aellos. Otra lauoz no ha necesidad. Verdad es q̃ los q̃ estan en lugares que se labran cargan mas de fruto: y mas crecido: y sabroso: y mas los camperos q̃ los q̃ está espesos. Entrar no se puede en manera alguna: sino fuesse pasado: en enfermedades tienen: q̃ lo la corteza suelen criar vnos gusanos: y si le vsan a quitar la corteza no los terna: y biuirá mas tpo: y crecera mas. Otra enfermedad es q̃ se torrá todos los a. y luego perece: y mayo: méte to: nado se la rayz: te: para esto aprouecha contarle juto ala rayz: por dode salga la resina. Verdad es q̃ los q̃ leuá fruto dá poca resina. Siépre nené piñas vnaeque nacen: otras mayores: otras perfectamente maduras. Locos dicen que los pinos son muy buenos para todas las pláas q̃ está de baraxo cerca puestas: y que les aputa muchos. Mas Plinio dice: q̃ oñas mucho cō su sombra: y goteras: pala y erua pa ouejas sabemos q̃ son buenos: por que de baro de su sombra se baze muy delgado: y de muy buen sabor: y las ouejas q̃ alli apastá crían la lana mas delgada: y fina. La madera de los pinos: cortada en buena sazón: ea de grandissima tura está do en lugar enuto: y si verde la meten en edificio: so agua dura infinitos años. Dize Plaladio: q̃ para quádose ba de comar el pino q̃ le cochen en poco mas de bastala mada: y le veré estar assi algunos dias pa ra q̃ alli desague. Lo qual es bueno pa en qualq̃ gentio de madera q̃ se ba de cortar: y para ser la madera de buena sazō se ba de contar en mēguáte de luna: y de via: y en cortado los li los ponen soterraxo

en arena: o so agua: o en la riberá clamar: a q̃ les den las ondas: y si assi está vn año entero: durara mucho en qualq̃ edificio: sino añar se: mas y o no querria q̃ se moñase la madera q̃ fuesse para mi casa. Dō de mas rezia madera los q̃ está bazia medio dia: q̃ los q̃ estan bazia el Septétrion: y la niadra q̃ es d los arboles viejos no tuerce tãto como la d los pimpollos: a vn que sea mas delgada. La madera d l pino cria muchas chinches: la q̃ no bara: si la moñan bié en alpechin: o en azeite: y cō aq̃llo no se carcomen: y sera d mas gentil color. Las piñas se bā de coger quãdo está bien sazónada: y de car las algū dia que se en xugue: y con vn poco de buego se abre: y luego las quité y saqué los piñones: y mejor es sacar los piñones d sus cascaraes: q̃ mas se guardá q̃ en ellas. Guardáse sin dañar se cō sus cascaraes metidos en alguna vasija nueva entre arena o tierra bié enjuta. Los piñones mētra mas nuevos son mejores: to: nā se muy blacos: y oñices: y tierno: a vn q̃ seá viejos: y oñados: y amarillos: si los tienē dos dias a mojar en agua: y se la mudá muchas vezes: y de sta manera q̃tā mucho la sed: y dā bué mētenimiento: y substancia al cuerpo: antes de comer dā apetito: y despues asistē el esto mago: esfuerçā mucho y acreciētā la si mēte d generaciō: y sangre: y aclaran la boz: aproue chā ala tosse antigua. El pino mucho a las arenas de los rihones: y be xiga: y alas llagas: restrinē las camaras y sangre d las mugeres: engordā mucho becho en planta de ellos cō alientos sobre el estomago le cōfortan: cōmidos purgā los pulmones: y aclarā la boz. Son buenos pa los q̃ tienē vna enfermedad vieja etrica: que es los q̃ está secos: y limpian los miēbros interiores: spirituales: ayus dā mucho a desopilar el bigado: mas si sō asijos: y amarillos: en lugar de aprouechar oñan: y dan sed: y no son prouechos como los q̃ son frescos: o resfrecados: y las seditas de los piñones son oñados: y restrinē assi mismo mucho las piñas verdes: y las bojas: y a vñ las cortizas coñe

dolas en agua y tomando aq̃l vapor por
baro. Haziendo poluos las hojas y ceba
das en las llagas las cõsuelas: coziendo
las rayzes õlpino en agua: y baziẽdo gar
garismo baze õflemar mucho. Otrasmu
chas propiedades tiene el pino: y sus ptes
muy buenas que por no ser polixro las ca
llo: limpiar los dñes con tea o palo õpi
no es bueno que no descarnan: mas an
tes los aprietan alguntanto.

Ca. xxix. de los seruales.



Os seruales se baze mejores
en lugares frios y humidos
q̃ en los calientes: q̃ en lo callẽ
tes no tiene humor baze se ef
teriles. Quierẽ mas lugares
altos q̃ valles: y por esto para ellos õ bue
nas vnas cuevas dõde ay humor: alome
nos q̃rẽ estar cerca de montes. Quierẽ tie
ras gruesas: ponẽ se de esta ca / o deramo
en los tẽpos y maneras q̃ be oviõrẽ los
lugares calientes por: Quierẽ y Rouiem
baze y en los frios por: Enco: y ðebiero:
De sus seruas estãdo bien maduras se po
nẽ y se baze muy buenos arboles: y las
tierras calientes se põgã en estãdo biẽ ma
duras: q̃ es por: Quierẽ no uenimbre: y
en las frias por: Enco: y ðebiero: y avn
desde ðebierẽ en adelante: por: ðar
fo: y avn si la tierra no es humida por: to
do el invierno se pueden sembrar. El sem
brar de las seruas sea en sus cras como be
ocho de otras plãtas: y cubriẽse vna ma
no: y regarlas bien: baze de trasponer en
principio del invierno: quierẽ bõdos bo
yos: y anchos q̃ ecbã ancha la rayz en la
baza de la tierra: y aya grãde cãpo ð vno a o
tro: lo vno por q̃ bagã cuerpo: lo otro por
q̃ vnos eõ otros no se impida el ayre: que
con esto resiben mucho provecho. Quie
ren se biẽ cauar: y limpiar: en tẽpo seco
regar. Verdad es que eõ la mucha lauo
las seruas se baze mas dulces: y tiernas
empero notã olorosas. Aveser de vn pie
como de los perales dice. Enxerense los
seruales en sus mismos: en mẽbillos: en es
pinos: en manzanos: y el mejor enxerir es
por: ðarço: y Abul: o de coromilla: es cu

dete: y por: ðarço en media. Enfermã al
gunas vezes por tener vnos gusanos: u
nos: y vellosos: y oizen: Paladio: y Cres
centino: q̃ ecbã mucho a perder el arbol: y
q̃ los faq̃nẽ sin vasio del arbol los q̃ pudie
ren: y los quemen allí junto q̃ el olor bara
buys los otros: o moir: bica sera bechar
les bica bucha de donde estã: o bazer las
diligẽcias q̃ oire q̃ se biziẽ en los otros
arboles para semejãtes enfermedades: y
si de mucho humor peresciere q̃ los engen
dra: bagã le vn agujero en el tronco jãto a
la rayz para que por allí desague algo. En
ellos ay machos: y henbras: los machos
son sin fruto: y las henbras frutiferas. Las
henbras sin lieua fruto biendõ la rayz
y metã vn buen tarugo de tea: y eben ce
niza: y tierra encima. Las seruas son de
dos hechuras: o algo largas como bues
ues: y estas son algo azedas: y las redon
das son mas dulces: olorosas. Las seruas
maduran mejor cogidas q̃ en el arbol. El
guardar dellas es de dos maneras: vnos
las cõtã con sus ramas: y allí las cuelgã:
mas el arbol rescribe de esto mucho perju
yo. Van se de coger quando comiença a
madurar: y meter las en vnas ollas pega
das con pez por los dẽtro: y fuerã: cobrir
las bien con yeso: pegar con pez los tapa
deros: por q̃ no les pueda entrar humor:
y enterrar las ollas boca baxo en lugar
cõtuto fotechado: o al foka: no mas ð quã
to quedẽ bien cubiertas: y pisan las al de
redor la tierra vn poco: esto sea en muchas
vasijas: y bica apartada vna de otra: por
quando vna vniere de sacar notaren en
la otra: si se mence que se vian las q̃ que
dan. Otros las guardan en arroyo no
muy cõdido: les ponen vnos manojos
de buiojo: o semejãte cosa encima: por que
no naden las seruas: sino que esten so el ar
royo: y en y estã la boca de la vasija que no
entre ayre. Guardanse mas tiempo si quã
do comiençan a madurar las baze dos
o tres partes: y las pãsan al foka: y las gu
ardan en alguna vasija: y quando las qui
sien comer eben las en agua vn poco y
ternã gẽtil sabor. Si cuezẽ las seruas y r

des en agua: y con aqlla agua mezclan vi
no q no sea oulce: y lo buen los q no tienē
camaras restrinē mucho: por q las seruas
ayn q elten muy maduras restrinē el viē
te: poñan el elcemaço: ayne qo dā aperi
to: y ablsdan: y sanan algūas llagas si las
y en los mēlencos. De la madra de los
seruales por fer muy maço: alisa: y de lin
do color: se baze muy gentiles obras: y
reziās: y las curueñas de balleñas dñe ar
bolson muy preciadas: su ppio nōbre de
la fruta es forba: por q quando las comen
quasi las forcen: y algūas ay q piensan q
se llaman seruas: por q mucho se guardan
lo qual no es assi: q antes se corōpen y da
ñan: y muy presto maa q otras frutas.

Capi. xl. de los fauzes: y mimbreras.

 Os fauzes son de muchas maneras: q̃ vnos son mimbreras: otros son fauzes: en los fauzes vnas son blãcos: otros pueños otros altos otros baxos, mas ay n̄ en sus echuras ay rãras diferẽcias son vnos q̃ tener vnalauz: y en querer la misma tierra. Verdad es q̃ tienen diuersas ppiẽdades q̃ vnos son buenos p̃ vna cosa: otros p̃ otra. Quieren lugares buni dos cerca de acequias: riberas r̃ios: y manãtales: y sino los p̃en en lugares aguanosos no crecen: ni valen nada. y a si mismo quierẽ s̃ombra: digo q̃ en ella se ba zẽ mejores: q̃ en otras partes. En q̃quier tier a se ba zẽ buẽos q̃ no sea barro bermejor: mas q̃ en la arenisca: y yscueta: y mejor se hazen en la gruessã: si la tierra es callẽre pueñen los poner p̃r ocubir: y nouẽbre mas muy mejores e por bẽczero: y marzo que la buena postura de las es quando q̃ r̃en començar a brotar que estã ya llenos de virtud: y sustancia: y sea en todas maneras antes que començẽ a brotar: q̃ s̃o mejores: y sea en creciente de luna: con q̃ los cozten en menguante de dia. Las mãras de poner estos arboles son muchas: p̃oẽ se de sus ramas: y troços que simiente no llevan ninguna: que vnquo e cãñun lãgo sea ṽola ido como mlaque: y ay n̄ en tãbi uos en prender que al r̃ues pucitas las e

lacaos prenden. Puedesle poner de troços
 cortos como dize élas ôluas; mas mejor
 de estacaes: q'los troços son para ôdoe no
 pueden aver abundancia de estacas. Las
 estacas pa poner seâ las mas gordas que
 pudierẽ y muy verdes: y sea tã alta q'no
 sea menor de quatro do de ser el altura: ôl
 saue o ôla mimbres: porq' si bara queda la
 cotadura: ô alta: alli baze cepa ô ôrredo
 ôlla: y no crecemas el arbol: y si sô baras
 lleuâ mas rrama q'los altos: y bales ô po
 ner baziêdo primero vn boyo o aguiero
 cõ vn estaca: y alli meti la estaca del saue
 bien aguda: y atieñtela cõ vn maço: y si el
 agujero q'da mas ancho q'el estaca rebin
 cõ bîle de tierra. Quere de plâtar ellos arbo
 les de baruados ferie gran costar: y cofa
 mafiada: pues de estacas assi prenden biẽ
 y fe bazen buenos: q' si se pre quando los po
 nen en las cortêllos pimpollos que ecbaren
 por baxo: porq' en derredo dela cotadu
 ra lenzaycan: alli baga cepa: y siempre al
 estaca le corten la punta: q' de otra manera
 no se baze buenas: y si son baras ternâ vẽ
 raja: q' sin escalar a las podran poder o des
 mochbar: allende de lleuar mas rrama mas
 tienen peligrô de ser roy das: y por ello ôo
 de estan seguras ô de illas sea algo baxue
 las. Las mimbres se ponen ô estaca mas
 muy mejor: cõ mugrones: baziêdo vnos
 ôtros ectrã ôla cepa: y alli fumben las mi
 bres sacando las pûas a otra parte: que
 ayñ que de troços tambien se ponen q' cõ
 de a palmo: o poco mas: y nacen biẽ me
 jores ô magrô ôdoe se puede bazer y quã
 do cortaren las mimbres para poner: sea
 antes que brote nada: y en dia sereno y en
 tûto: q' si van mojadas o rociadas banâ se
 a las q' ban puestas de megrô corten las cõ
 la madre quando ayñ vn año: e a otro a
 fio si guincen las mal pongan si se ban ô tras
 poner. Los sauez: y mimbres crecen p'f
 to: e no biue muchos años. Los sauezas
 si nienen tal fuclo qual les cõuenga estãdo
 en tiras ôdoe ay poca leña son de mucho
 puecho: y renta: y ayñ Latô por mas p'ri
 cipales las pone q'los ôluarees: porq' en
 tâsin trabajo: ni costa: y sin peligrô de tẽpe

xxiii
xxiiii.
ir. Ebe
lib. v.
bistori
Diose
li. xxv
Oru
santra
c. cccc

Porto.
 Anglico
 li. xvii. c.
 rxi. xii. d.
 ppicta.
 ribus.
 Cap. c. l.
 Bar. li. i.
 ca. xviii.
 Col. li. i.
 c. xxi. l.
 v. c. x. x.
 li. vi. c. x.
 li. xii. c. ii.
 f. c. l. i.
 c. v. li. i.
 ca. v. l. i. c.
 rxi. li. v.
 c. Saltr
 li. vi. c. ii.
 Paladi.
 f. b. z. c. r. o.
 ca. x. x. x.
 Roum.
 cap. x. x.
 Pli. libe.
 rvi. capi.
 f. r. c. p. i.
 r. x. x. x. ca.
 r. x. x. x. i.
 lib. xvii.
 ca. f. ca.
 xlii. capi.
 xviii. ca.
 f. x. capi.

Libro tercero.

ñades. La principal labor es saber los
bi e bazer de buena debcura: ayn q mas ya
en el poner q no van ayn muy espessos q no
to q el vno al otro: y al tiempo del poner q va
ya el cistaca alayze: que estaua como be ti
cho otras vezes: assi mismo q va ya de re
cho de pie. Los fauzes si son pa azer seña
dellos bñalos de desmochar poco antes q
qerá despojar dela boja: y luego bazer sus
manojos: porq la boja no se caya y por
nerlos a secar: y esta es muy gñal máera
de seña q es liuiana y sana: mas si son pa
prouecho de la verga bñ se de poder por la
me gñate de Enero/ o de Febrero antes que
comi e e abitar: y lo mismo es en las mi
bras: mas si bñ de mōdar las mimbres pa
della bazer obras blñcas: bñ las de cor
tar quādo ayā brotado: y en menzua te
porq en dōce dñpida la cascara mejor: y las
mimbres es bñ de cortar en via en rino/ q
si rociados o mojadados las cortā dñsan se
y ayn el arbol rescibe mucho daño. Si ca
da año las podā ecchā la rama gordalaz
ga medrada: y si los darā algñ año po: po
dar ecchā la rama corra y menuda: y al ti
empo del poder las ramas chiditas y del
gadas bñ las dñtar jūto por dōce nascē a
larayze y alos ramos gordos de rē les qñ
to vna mano de rēco: y sea el conercedō
do. Podā dolos cōtino ecchā la rama mas
gruesca y espessa: y mas medrada como
las vides. Assi mismo si en el rēco ay al
go de seco/ podrido/ y comido todo se lo
saqn y cortē hasta llegar alo verde: y to
nar a sanar y echar nueua madera. Rescē
bē en si algunas maneras de enterros: co
mo dñre en el capi. general de las maneras
de enterir: y ayn la fruta q cuesco/ o pepi
ta muere en certa en fauzes no la ternā: se
gñ o i zē. Paladio y otros. La manera de
enterir en ellos despues del enterir de pa
fado es de corzonilla. En ellos pñdē bien
mācanos y se bñ los duraznos sin cues
cos/ y cerezos se enteren de cuescos en al
gñ bucco: mas mejor de corzonilla. La ma
dera del fauze es muy dulce y blanda de
cortar y por esso es buena para bazer talla
pella: y ayn es buena pa bazer escudos.

porq luego cierra la berida q en ella dan.
De los fauzes q estā sanos y son altos se
baze rasonables vigas pa enmaderamē
ento de casas: se baze buenas cubas pa
vino: y tajados de pequesos llanos como
platos: y ayn dōde faltan colcheros pa col
menas de los fauzes viejos q se parā bu
cos se baze buenas colmenas. Las obras
q de mimbres se baze no es menester de zir
las pues las sabē ya: dñze. Pal. q si en ca
nas los de fauze baze el azeite en lugar d
capachos q sale muy mejor: son de mim
bres muy resias ataduras: y el fauze buel
ue las ojas como el alamo blñco: y en aq
llos mismos tiempos. El qñla flor q eccha an
tes q se pa vana: y buela vada a buer a
los q escupē sangre es buena: mas baze
perder la virtud del engēdrar: assi alos bñ
bres como alas mugeres: y ayn sacando
cūmo dñas ojas y beuido tēpla la luxuria
y ayn si mucho la vñan la qñta de lodo: co
ziēdo las ojas y corteza en vino: es bu
no pa los neruios encogido. El cūmo de
las ojas beuido es bueno cōtra las cama
ras: y ayn palo mismo aproueche el pol
uo de su corteza beuido en vino: y aqñ
a qñ poluo sana las llagas podridas q nes
ne virtud cōfolar: y ayn pa las llagas q
se bñ becho en los intestinos pa el escorzi
mēta dñas camaras aproueche beuido/
y si ay derrugas to mē a qñlos poluos: y cō
vinagre y beuālo y pōgan emplasto de
llasobrellas y las sanara: y pa estas q sō
dñro el cuerpo a puecha beuido: y pa las
dñfuera emplastado. Los ramos dños fau
zes son frios y por esso son buenos pa col
gar en la camara dñ qñne calēnras/ ma
yormēte tercianas y rociarlos cō vn po
co dñ agua q resfria el azeite y resfrescā y cō
fōrtā el enfermo. En la madera del fauze
tomā los cuchillos muy geniles fillos: y
cortā con ellos muy suauemēte: y dñla ma
dera dños fauzes grādes se baze geniles
estas dñlā coner bermosas: liuianas: y de
muchatura. El puecho y rēta dñlos es ba
zer seña: como dñre arriba: qño dños qñla
mā fauzes gatillos qñ son chicos: y no subē
en alto. **Fin del tercero libro.**

Nota
Cōtra la
luxuria.

Jo

fin

Tomiença el libro

quarto en q se trata de las bueltas: y
sus sitios: y de la manera de los estier
coles: y estercolar: y de las cercas: y
ceraduras de las bueltas: y de la ma
nera: y tiempos del regar: y de algu
nas hostalidades y hicruas.

Libro quarto.



Cre. li. iiij.
c. Area.
H. vi. c. ii.
li. xi. cpl.
xxix. ca.
xxx. cap.
xxxi. ca.
xxxij. ca.
xxxij. c.
xxxiii. c.
xxxv. v.
Lat. c. vi.
Sol. li. x.
in carini.
l. xii. c. iii.
Pal. li. f.
c. xix. ca.
xxv.

ⲛⲓⲁⲛⲟⲩⲟⲥ

 siuca son las bueltas / y
bortalizas: y frutales: o
solamente por deleyte. y
prouision de casa: o para
trato: oigo para vender
la bortaliza: y fruta: si para casa / sea en el
mejor lugar que ballaren: q para sola pro
uision no es menester grande sitio: mas si
es para veder la bortaliza: procuren q sea
cerca algu pueblo tal do dode pueda espen
der: y gastar: q si la buerta esta do dde se pue
de biẽ vender la bortaliza: es o mucha ga
nacia: y si no es muy perdido so trato: y sea
lexo de do dde suele quer tras de trillar pã
por q la paja q buela affiẽta sobrelas bor
talizas y arboles: e baziles mucho dafio:
y por esso cerca de buertas de bortaliza: ni
arboles no consentan bazer cras. Quie
rẽ tierra gruessa: cõ tal q sea sueta q si es
pesa: y dura: e aprietada: y muy pegajosa
ala prima vera criara buenas bortalizas
y en el estio: sino ay agua sufficiẽte: y abu
dante de mucho la tierra / y se canse las
bortalizas: y por esso pa buertas no sõ bu
nos barriales: ni arzillas q se secan mucho
en el estio: mas q la tierra en tal manera sea
gruessa q quando la araren nobaga gran
des terrones: sino q quede menuda como
si fuele arena: e señalõ tal tierra q se cri
e en la primavera: y muy fresca: y zgos
çarcales: en fin toda tierra q para pan es
buena: y gruessa: es buẽa para bortalizas
como que sea tierra sueta. Es menester que
la tierra para buerta sea muelle: por que si
dura fuele las mas de las semillas se po

derian antes que nasciessem: y no naceria tambien: mayormente las que de su natura son tardias en nacer / y son muy delicadas. Verdad es que el estiercol haze parar buca: y muelle la tierra: y para todas las plantas: y principalmente para las bonilizas se requiere tierra gruesa: y sustanciosa: por q̃ la planta que se pone en tales tierras saca y chupa de la tierra mas virtud y asse buca mas sabrosa: y mayor y mas eterna y sustanciosa: y esto es general a todas salvo en algunas q̃ son pocas cuya naturaleza es de criarse en ruynes tierras. y todo las buenas quieren tierra buelce de sazoz y de lauor. Es bucal la tierra pieta: mas con ser buena ha de ser enjuta: q̃ si es manatiales o lo pachares no es tierra buena. Sal de buy y de las tierras donde es su natural leza a las y cruas: y arboles y enenofos: porque ellas bonilizas se lea mucho de aq̃lla pocõña. y si la tal tierra fuer naturalmente y n poquito acollada: ga que mejor se pueda regar: es biẽ: y sea tierra de buen labor. Pues auida esta tal tierra cõuenelas cercar: porq̃ ni ganados ni bestias no entren a roer: ni pacer las bonilizas: ni s̃ poco personas puedan entrar a burtar: luego diremos de las maneras de las cerraduras.

Capit. de las maneras de.
las cerraduras.



 Las cerraduras para puertas e
o viñas: o otras heredades sō
de diuersas maneras: segun lo
se mandá: y requérrela calidad
del lugar: o la necesidad d'istito
o la volúntad del señor o la heredado: o su po
sibilidad. Las mejores cerraduras son de
pared: como digo de tapias q' estas son costo
sas que para auellas o reparar traen alas
vezes mas cosla consigo que prouecho a
la heredado: y cada año se han de rebazer:
mas ha de ser de piedra: o de ladrillo. Y si
para aquesto no bastare la bolsa: y facili
dad del señor o da heredado procure bazer
cerradura q'ue llamáu bua como luego di
re. Dixe q' es mejor la cerradura de pared
porq' ocupa menos lugar: y no basta tan

to los arboles q̄ estā cabo ella junte como
cō los çarçales: o cābroneras: sino sōmu-
cho mas altas: estā sōley dos dissipados
y quasi çupados. Allēde desto en las pa-
redes no se criā conejeras: culebras: ni
otras animalias: o pouçiosas: o dāsa-
dozas: mas no las pudiendo hazer todas
decal y cāto: mas vale de çarçales q̄ no q̄
este por toda pte labredad abierta: y es-
tas cerraduras naturales: o biuas sōmas
seguras: de menos cofia: y de mas sūra q̄
otras minghas: y si por caso se quemā re-
nan a na fcer. Pues pa las auer de hazer
tomē las mozas de las çarças quādo estā
biē maduras: y por q̄ de solos çarçales
son buenas cerraduras por tener las ver-
gas delgadas y flacas: y por esso no se le-
uātā en alto sino q̄ sentiēden por el suelo: scā
las mozas de çarças gordas: y q̄ tiēē gor-
das espinas: y muy reuertias: y cō ello a
ya sūmēte de escaramujos muy maduros
y de sūmēte de espinos: y avn si de solos es-
pinos: y escaramujos se puede hazer: sera
ma sūerte y ocupara menos tierra q̄ con
çarças. Verdad es la çarça en cōpañiā
sōs no se cūdiēde rāto: y avn echādo abu-
esta sūmēte de rosales blācos q̄es de la
manera de los escaramujos ayuda bien.
Pues auidas todas estas sūmētes biē ma-
duras todas juntas: tomē vna soga de
espato vieja son mejor es q̄ nueuas: y to-
mē barina de yeros: y cō vn poco d'agua
amassando biē todas estas semillas cō la
barina: y desque biē mezclado todo: que
ni las sūmētes d'el escaramujo: ni las otras
quedē enteras: embarrē biē las sogas cō
ello: de sūerte q̄ quedē biē llenas de gran-
llo: y pōgan las a enrugar en vna camara
alta dōdenadie los toque. y entre estas se
nullas no pōgā sūmēte de algū arbol fru-
tifero: por q̄ por coger la fruta de çarças
la cerradura: ni aū jūto cō las cerraduras
no ha de estar q̄ cōbida a los q̄ pasan a q̄
bagā baño: pues caue: o barē muy biē la
tierra dōde se han de pōer: y sea por el fin
de q̄ eniēde: y vaya bien bōdo canada: y
bagā dos o tres sūlcos bōdos quāto me-
diopie: y de vna a otro aya vn pie: o dos:

si es tierra seca bōde las ponē scā en prin-
cipio del inuierno: digo por q̄ rubre: y al-
go d' nouēbre: y si es tierra fria: y bñmida
por q̄ aya passado el frio: sea por quando
las golondrinas encomiēcan a venir: y si
ay agua en los sūlcos saq̄n sela: o bagā los
entōces de nūuo: cō tal q̄ la tierra do el
inuierno aya estado canada: y no vayan
las sogas cubiertas mas d' vna buena ma-
no: y no vaya apretada la tierra: por q̄ pue-
dā mejor nacer: nacerā a los .xxx. dias:
y por q̄ la y erua en el estio sea baze dāño: q̄
lo seca mucho entre la que la bien sin dāño
de las plāstillas que avn estā tiernas: y rie-
guē las alguna vez: quādo son pequeñas
mayor mēte sino llueue: y dēde a dos años
q̄ bā nascido corten las jūnto con el suelo:
y echārā mas bijos: y avn creçcan mas:
mas si de las çarças bagē la cerradura:
binquen vnos ramos d' otra cosa entre be-
llas: por q̄ a ellos se arrimē: y suban en al-
to. Si la cerradura fuere pa algū jardīn
deleyte dōde no ay atemo: de bestias que
entren: ni de quē mal haga puedē hazer la
cerradura de arraybanes: puestas allí en
soga de sus semillas: q̄ bayen gētil pared.
Esto se puede hazer en vna parte de las bu-
erías: o si ay pared poner jūto con ella jaz-
mines: o yedras q̄ la cubre toda: y esta ver-
de: y avn pa los jardīnes estādo cerca de
casa son buenas cerraduras d' rosales blā-
cos q̄ son gētiles en sūfio: y prouechosos
y tiēē barras espinas. Si quierē poner cā-
broneras: bagā vna buena acequia bōda
hastā la rodilla: y pongā allí baruados: y
ramos de cāb: ones: esto se haga en prin-
cipio del inuierno y cubre luego de tierra
el acequia: Si la beredad es cerca d' río: y
el agua se teme q̄ rōper: y robarā la tierra
o entrara por la beredad: y que la dāñara
plāte jūto cō el agua sauces y mimbreras
alamos blācos q̄ egā la fuerça del agua
q̄ no rōpē la tierra: ni bagā dāño ala ber-
edad: y vayan espessos en dos: o tres: o de
nes: o līnos: y entre ello ecbē mucha tierra
q̄ baga grande vallado: por q̄ avn q̄ el río
crezca no pueda entrar: y cō las rayes: y
trōcos estara fuerte la tierra: y avn buel-

ta de la tierra e chen grama verde desme-
nizada / porq̄ baze regio espesa y tiene
mucho. y dō de q̄ra q̄ bizieren vallados
se baga esto q̄ bara q̄ no se eay gā t̄ pre-
to: porq̄ abraça mucho la tierra. Si es la
tierra entusa / o arenisca: cō q̄ sea tierra su-
stanciosa de mediano humo: pueden bazer
la cerradura de granados muy espesos q̄
espina y son pñuechosos. Esto es pado
de no es lugar passadero / uitemen q̄ gēte
baga daño: saluo pa el emparo delas bes-
tias y ganados. Otras cerraduras se ba-
zē y deuē bazer en las tierras q̄ son muy
humidas y tiene dētro manātales q̄ es
bazer le en derredor vna çanja muy bōda
y ancha pa q̄ por baxo sangre / o chupe to-
da el agua dīa tierra. y a si dēsta tal cerra-
dura aura este pñuecho y a dicho allende
dela cerradura: y bade ser tā ancha q̄ mi-
guno la ofesaltar y ala pte de dētro tēga su-
ribaço de tierra. Muchos dō de se puede
bazer cerca de agua sus beredades y es
muy bueno con tal q̄ sea tan ancha q̄ no la
puedā saltar. Los vallados son mejores
en tierra suelta: no arenisca q̄ en la tierra
gruessa: porq̄ la gruessa cō los calores en
el estio se biē de: y del bozonay luego se
desgarra: y en q̄quier manāra dō vallados
y foilas q̄ bagā si es la tierra humida: y as-
guanosa bā se dō bazer en principio dī cro-
nio q̄ es por setēbre: y si es en tierra seca
bā los dō bazer llouido: y en todos los va-
llados q̄ bizierē mezclē pedaços dō grama
verde quātos mas pudierē q̄ con ella se ba-
rā mas fuertes: y duraderos como beoi-
cho. Otras muchas manāras dō cerradur-
as ay allēde delas dichas: mas en quan-
to yo de allado aq̄estas son las mejores
escosa dī las el señor dīa beredad la q̄ mas
viere q̄le cūple: tā bien se puede poner bar-
bados de çarças para bazer pared y tū-
barlas como mugrones.

¶ Cap. iij. del agua y de los tiempos:
y manāras de sacar o ballar agua
y las señales dō buen agua o mala.

¶ El buerta pa q̄ sea buena: y ganācio-
sa no bala solamēte ser de buen tie-
rra y cerca dō biē pñeblo: mas ay nba de

tener abundācia de buē agua dulce y de
muy buē sabor: porq̄ el agua es la vida dō
las plātas: y miētra mejor es el agua muy
mejores: y mas frescas y sabrosas se criā
las hoztalizas q̄ con la mala agua y si ay
cerca fuēte natural q̄ mane bien: y dō agua
abasto es muy bueno: porq̄ se escusa mu-
cha cosa y aya ali mas abundancia: o si
ay cerca rio alguno de dō de cō algū inge-
nio saquen agua y la tray gā ala beredad
q̄ se ba de regar: y si faltan entrābas estas
cosas: el postrimero remedio es bazer po-
zo: el quānto sera mejor / quanto mas
cerca y fomerā tuñere el agua: cō no ser
en valle: o lugar bōdo y humido: porq̄ el
pozo que es muy bōdo de mas de ser tra-
uajoso al sacar el agua no es tan buē agua
porque participa menos del aye y sol el
agua en el pozo bōdo que en el q̄ esta fo-
mero y tiene cerca el agua: ay nba que la
fomerā no estarā t̄ fria en el verano: ni t̄
callente en el inuerno / y el aye y el sol en
noblesca mucho del agua: y pues aqui se ba-
ze alguna memoria del agua: pareçeme q̄
sera bien dezir las señales dī agua buena
o mala. Ali si mismo dō dō de se sacara agua
mas presto: y porq̄ me pareçio biē va ca-
pitu: de Pedro Rescēno porne ad vna
puebl. Las aguas mas mejores son las dō bue-
nas fuētes q̄ nascen en tierras desembara-
çadas y altas a donde no puedā acogerse
se otras suziedades de fuera: y ali sō mas
limpias: y las aguas q̄ van por guija son
mejores q̄ vā por ciēno: porq̄ del ciēno to-
man mal olor: y sabor: y mejor la q̄ va por
tierra limpia: como arenisca / q̄ la de guija
porq̄ mas se cuela: y alipia: y es biē q̄ vā ya
descubierta al sol y aye: porq̄ cō ello me-
jora mucho. El agua q̄ corre rezia y corre-
bazia el dñe es mejor q̄ otra alguna y
mejor miētra mas seros esta de dō de nas-
ce no passando por cabo q̄ la bāñeda q̄ vie-
ne de lugar alto es buena / y muy mejor q̄
la que nasce en valles / millanos y ay nes-
mas delgada y mas liuiana: y quella es
buē agua q̄ mas presto se enfrīa / o se esca-
līta: y aū lo que se cueze e las tales aguas
dīgadas se cueze mas pñto q̄ lo q̄ se cueze

ca. r. l.
ri. ca. v.
Co. lib.
capit. v.
pa. li.
Agost.
ca. viii.
r. r. y. x.
Bui. li. i.
capit. li.
p. li. lib.
r. r. ca.
p. li. li.
p. li. li.
p. li. li.
p. li. li.

¶ Ec. li. i.
c. lii. cap.
xlii. ca. i.

Libro quarto.

en las aguas gruesas y miétra mas pesada es el agua: mas presto se enfria: y calléta: y rescibe en sí qüer calidat: y el peso es vna manera d' conoſcer el agua: y lamejor es la mas liuiana: la vna manera de conoſcer el agua por el peso: es pesádo iguala las medidas: la otra tomar dos paños de lino de vna tela de y equal tamaño y medida y mojarlos cada vno en su agua: y des q' no goté y pesar los: q' aq' pesara mas q' se mojó en agua mas pesada: también se conoſce al tacto q' el agua al tacto gruesa: se ra mas pesada q' la q' no lo fuere: y es señal de bué agua la q' no bíncha y se digere p'sto: y pa beuer es bueno cozer el agua por q' se adelgaza la grosseza y viscosidad de lla y ba d' cozer se en vasija d' barro q' este limpia: y dizé los q' en esta arte hablaré q' el agua cozida por sí no bíncha y q' se digere mas presto: y no daña como la cruda y avn se baze mas clara: y la viscosidad y oerruras della vase a lo bódio: o baxo della las aguas llouedizas son muy buenas: ma yor méte las q' viené en el estío cō truenos y relápagos. Uerdad es q' el agua llouedizase corrompe p'sto y su corrupció es causada de corromperse los humores en el cuerpo del bōbre: y aprieta mucho el pecho y dañala boz: mas si el agua llouediza fuere cozida no se corrompe tã presto: y cogida en el inuerno. Las aguas d' los pozos o q' viené fōtierra no son tales como las d' las fuentes por tener ayze ni sol: y las que son vñadas son mejores q' las q' no se vñan: y mien tra mas bōdo es el pozo es peor: el agua rodada las aguas q' viené por mineros de plomo son malas: y avn baze venir camaras: y tãbién son malas q' pasan por los mineros de q' se q' metales. El agua de la gunas o estanques es muy mala y peor q' otra ninguna: q' si el agua de los pozos por estar bōda es mala (no siédo natural méte mala) enmiédase con mearlo y sacarla de continuo: mas el agua de las lagunas en el inuerno engendra sitema por su grãdissima frialdad: y en el verano y estío se escalléta: y por aq' calor y corrupció q' tiene engédra colera: y calénuras: y como

son aguas corruptas y putridas causen bacos y enſernedades putridas y malas y difíciles de sanar: y lo mismo baze las fuentes encharcadas q' corren poco: o mal y como esta detemida criáse en ellas animales y enenofos: y de beuer tales aguas se causan enſernedades mortales: y bínchazones y hidropesias y enſernedades de diuersas mangras. y las mugeres q' vñan beuer tales aguas no purgã bién y empresianse mal y tiené malas p'rehezes paré cō mas trabajo y avn paré las criaturas enſernias y de mal color: y alas vezes piensan q' está p'reñada y está bínchada: y tiené males en la madre: q' es vna falsa p'rehez: y no q' da de zur mas sino q' son aguas pestilenciales. Las aguas q' criá sanguiſucias comúnmente sō malas: por q' son aguas de las gruesas y cenagosas: avn q' algũas de las son buenas: y las sanguiſucias son muy dañadas y peligrosas y no las agra en el agua o echã en ella buenos peces: y anguillas q' las comé: y avn el agua por el mouiméto de los peces se ra mejor q' fuera de otra manera: excepto q' sabe a cieno: mas si las sanguiſucias son muchas y grãdes pegãse a los peces y llagã los: y avn los mata: y es bien donde ay muchas sanguiſucias q' eché vnas feras de cal biua d'etro en la fuente o pozo: por q' aq'la cal biua las q'ma y abraja y oussi pa del todo: y despues alimpié el pozo o fuere d'la cal: y quíe q' siere echãr peces en los pozos sea en inuerno: por q' por estar en d'ces calléte el agua: se ballã mejor q' no en el verão: q' por estar fria en d'ces el agua luego morirá viniendo d'los de los callétes: y echãdolos en lo frio. El agua q' se derrite de las nieues o yelos es crudia: gruesa indigesta mala: y causa muchas enſernedades: y daña mucho a los q' tiené dolor d' los riñones: mas si la cueze pierdetoda aq'la maldad grosseza y pesadūbre: y es notorio q' el agua pa ser buena no bade tener olor ni color ni sabor de alguna cosa sino que sea muy clara y de la calidat del ayze que é qualquier color tome nuevo color y parezca ser d' aquel color: y tãgã por

aueriguado q̄ el agua q̄llamã zarca q̄pa
refice algo mezclada cõ leche: no es buena
porq̄ dõde esta detenidase corõpe mas
prieso q̄ otra ningũa: y cria sapos: y otras
sauãdijas p̄cõofosas. Delo qual es señal
muy cierta ynos bilos q̄ en la se cria que
parecen cuẽtas: y de ser mala el agua zar
ca es señal muy euidẽte que los que la vsã
beuer tienen mal color en la cara: y ento
do el cuerpo: y vigo que los sapos: efuer
ços renacuajos: y otras suziedades fecri
an en ellas mas prieso: q̄ en otras aguas
Toda agua de su naturaleza es vna: mas
la diferẽcia de su bõdad: o malicia viene
de los lugares por do passa. El agua salo
bre aprouecha palos q̄ se baze gordo: y
porq̄ los baze enmagrecer: y adelgazar/
y ayn adelgaza los papos q̄ estã gordos
fino estã quebrados. El agua fria ayuda
ala digestiõ: y da apeto: mas si es fria da
ña los mueruos: mayormẽte los desordẽ
tes: la que esta caliente daña el estomago:
corrompen la vianda: y baze la nadar en
el estomago: y causa vomitos. Las aguas
q̄ vienẽ de alũbrieras no dexã venir sus flor
as las mugeres: y causan calenturas. Las
aguas gruesas: y turbias causan piedras
y arenas en los riñones: y beriga. Las a
guas gruesas: y malas no baran tãto da
ña comiendo con ellas cebollas: o ajos:
o mezclãdolas con buẽ vino: o con vno
codo de buẽ vinagre. Las aguas q̄ passã por
açufre aprouechan alas postemas de las
jũnturas: y alas varezas: y q̄tãlos empe
nes: y las berrugas. El agua marina qui
ta la comezõ: y farna: y empeynes. y apro
uecha en las enfermedades d los mueruos
y bafiãdose en ella quita el encogimẽto:
y pereza de los miẽbros: y aun aprouecha
contra la gota corãl q̄ es el mal caduco to
mãdo el vapor de la q̄ se a biẽtibias: las de
alcantea aprouechã al dolor de la madre
tomãdo el vapor: por baro: y la marina a
prouecha passã alguno aseydo mordido
alguna biuora: o culebra: o animal p̄cõ
foso: estãdo metido en el mar: y resciben
de las bõdas: y lo mismo aprouecha con
trala mordedura d l cãrauioso: en cugalas

piernas: y llagas d lãst: mas baze p̄cias
las señales de las. Algo me he de smãdas
do en poner algunas propiedades de mu
chas maneras de aguas: mas to: nar al p
posito: y quiẽ dñere bazer agua artificial
en falta de la natural para alguna medici
na: puede lo bazer facilmẽte (como dize
el Galeno en el lib. de simplicibus) como è
vfecto d marina echar sal: y bazer sulfurea
cõ al: cuit. De las aguas q̄ de su natura
leza salẽ fuera de tierra no es menester de
zir como son suẽtes: y rios: y aguas corri
entes: mas pues no ay estas en todas par
tes es necesario bazer pozos: y si son pa
beuer las p̄sonas procure los bazer en lu
gar alto auẽdo alli agua: porq̄ es alli mas
vdgada: mas si es: o pa ganados: o pa
regar bagãle dõde aya abũdãcia d agua
y lexos de estiercoles: y otras suziedades
y siẽpre procure asẽtar donde quiere fue
ros aytes: y abũdãcia de buenas: porq̄
esto es la mayor pte pa tener salud y biuir
larga vida: q̄ dõde es mal agua: y mal ay
re deuriẽde de buyr: como de enemigo muy
cõtino: pues son causa q̄ cõtino cõbatẽ cõ
la muerte: y pues el agua es grãde parte
del mãtenimẽto base de procurar buena
q̄ta mala daña mucho: q̄ es p̄cõfosa q̄ tra
por la boca: y por esto daña mas: y mata
mas prieso. Las señales donde ay agua
son estas: en el mes de Agosto: o Setiem
bre antes q̄ salga el sol p̄gã la barãa jũto
al suelo: y mirẽ bazia el oriẽte: y de dõde
viere q̄ del suelo sale algun vapor: o como
niebla alli aura agua: y señale el lugar dõ
de es: q̄ es cierto q̄ alli esta mas cerca a el
agua: ayn q̄ parezca estar seco por encima
Es alli mismo señal de agua donde de su
naturaleza nascen cañas: sauces: carrizos
alisos: yedros: junquas: y otras plãtas: q̄
no se puede criar sin abũdãcia d agua. Es
asimismo buena señal: si ay alli algo vero
cino auẽdo lo dõtras ptes: q̄ alli ay
mas encãtidad: o q̄ alli cita la yerua mas
verde q̄ en otra pte en derredor: mas aynq̄
ay señal de agua en vnãs tierras mas que
en otras: es de saber q̄ vnãs son mejores
q̄ otras: y si puede ser de uẽ d escoger lame

for si es greda: o barro: o baxo suele auer
 poca agua: y no de buen sabor: si es lega
 no sera el agua cenagosa: y de mal sabor:
 y muy bôda. En el arzilla sale poca agua
 mas es buêa. La tierra puerat tiene poca
 agua: mas es de buê sabor: en los cascaya
 les suele auer poca agua: mas es delgada
 y de buê sabor: y dode juramete ay calca
 jo: y a tena aura mucha agua: y muy bue
 na. O de mejores aguas las q nascen alpie
 de algû cerro q las q ay en valles: o planu
 ras: q las q en valles nascen: por la mayor
 parte son gruesas: pesadas: y salobres:
 y de mal sabor: digo si son valles llanos: y
 no costeros: y para piuar si ay agua: ca
 uê vn boyo ancho quâto tres pies: y cin
 co en bôdo: y pôgâ alli vna vassija de me
 tal cobre: o plomo: o estaño vniado con
 vn poco de seuo por dextro: y fuerâ y pôgâ
 la boca abaxo: esto bagâ quâdo el sol se qe
 re poner: y tapen el boyo con vnas cañas
 y hojas como quede bien cubierto: y otro
 dia saquê la vassija: y si en ella ballarê algu
 nas gotas es muy cierta señal de agua.
 Esto se ha o bazer por fin de Agosto: y en
 nêpo en tutto: o tamen vn jarro: o qualqer
 otra vassija de barro q no este cozido: y este
 biê seco: y pongâle alli (como dixê del vas
 so de metal) y no vaya vniado: y cubrâ le
 biê como al erro: y si ay humor estara del
 becho ala mañana: o poner vn poco de la
 na: y cobrile: y si ala mañana torciêdole
 sacaren agua: es señal de auer barta agua
 o poner vna escudilla llena de azeite cõ su
 mecha q sea buena encendâdase de manera
 q sin tocar en ella pueda bien arder toda la
 noche: y pôgâla alli baxo: y quede cubier
 ta como trega algû espiradero: y si ala ma
 ñana teniendo azeite: y mecha estuviere
 apagada: es señal de agua: mas si se esta
 bua: es señal de tierra seca. Estas pueuas
 q he dicho se bân bazer en los tpos q he di
 cho estâdo la tierra bien seca. Asî mismo
 dode ay mûtes de arboledas: seluas: y es
 pescuras: si los corran: y arrasan y los la
 bân a manarâ fuêtes: ay nqo las aya auido
 amêd: porq la substâcia: y humidad q se
 emplea en producir y criar los arboles

se cõuierne en aguas: fuentes: manâtales
 y arroyos: mas acôrtese muchas y ezea
 auer agua: y no salir buena: y conosciêran
 q tal es desta manera: antes q descendan
 alo bôdo metâ vn candil encêdido: y si lo
 mata el olor del agua: es mala: y sino es
 buena: q las aguas de los mineros se chan
 vn vapor como humo: q mata el cãdil: y
 ay n aboga ala psona: sino buye y preito: rã
 biê se pueua ser buena si la echan en vna
 vassija de cobre: o laron lusia: y sino dexa
 mûchas es buena: y si las dexa es mala:
 y es señal de buena si el agua cuezê en vna
 caldera limpia: y no baze aliento: ni otru
 ras en lo bôdo. El agua dode ay y el sopor
 la mayor parte es salobre: y de mal olor:
 y sobor: y ay n buel mal: es señal de agua
 salobre: si no se cuezê en ella las legâmbres:
 como son garuâcos: bauas: lêtejes: arue
 jas: y todas las de mas: antes se parâ en
 pedermidas: q en el agua dulce se cuezê: y
 no en otra. Conosce se asî mismo ser bue
 na: como dice arriba en ser muy clara de
 color: y las otras propiedades q noseace
 nagosa: q este fria en el estio y callête en el
 inuerno. Si los q la vson a buer estan sa
 nos del pecho: y tienê clara la boz: q tienê
 buen color en el rostro: sino tienen mal es
 los pulmones: sino tienen mal de bijada:
 ni rîones: ni bexiga: pues viêdo comun
 mête estas señales en todos los q della be
 uê ayâ por cierto ser buen agua. Pues au
 da ya el agua q quierê: o mejor pudieren
 agora sea trayda de otra pte o cõ caños:
 o cequia: o natural alli: paure fesi es pa
 regar la buerta q este algo mas alta q ella
 porq mejor pueda correr auiendo algo de
 yêraja mejor q si estuviêse llano: y si esp
 zo de anoria cõ la tierra q dîsacarô pa ba
 zer el pozo: puedê bazer andê pa labestia
 y caer a el agua cõ alberea: la q sea lama
 alta q ser pudiere y bân de procurar quanto
 mas pudieren q sea en medio de la guerra
 porque mas sin trabajo y mas preito se re
 bara la buerta y con menos agua y amê
 nos costa y si el pozo es de buen ladrillo
 muy cozido sera el agua mas sabrosa que
 si fuere de piedra.

Ca. iij. como se ba de regar la buerta: o i go en q̄po r como r qual es mejor agua.



Claro en qual ba de ser el agua para regar las bortalizas: y todo lo de mas: todos o los mas de los agricultores dize y es o cuerda q̄ sea dulce: y de buē sabor: porq̄ miētra mas dulce y mas sabrosa fuere: y mejor pa beuer: t̄to sera mejor la bortaliza q̄ con ella se regare: y o mejor sabor: q̄ las salobres: o las q̄ tienen mezcla de otros sabores son muy malas para regar las bortalizas: porque la q̄ es muy salobre de seca: y es muy cōtraria a las pl̄tas: q̄ las baserofosas: y algo a margas: y no de t̄a buē sabor como las q̄ se riegan cō agua dulce y sabrosa. y mucho mejor: serala bortaliza: arboles: y frutas con el agua q̄ es muy buena para beuer q̄ con la q̄ no tiene buē sabor. As̄i mismo pa regar ba de ser el agua medianamente fria: q̄ la q̄ esta algo callēte en lugar de res: frescar: o escalda la bortaliza: y es muy cierto q̄ la bortaliza q̄ con agua fria se rega: rezechar mas alegre: y sera mas sabrosa. La mejor de todas las aguas para la bortaliza es la llouediza si viene en niēpo q̄: ni escalda: ni baga dañosa: porq̄ la u la bortaliza de los poluos: gusanillos: y piojuelos que la comen: y echa a perder: y a n es mejor el agua que viene de noche: porq̄ no escaldala la bortaliza: esto es en el estio: y mejor agua la que viene con ctercos: porque esta mata mas presto los gusanillos: y piojuelos: mas pues no llueue siēpe quando es menester: es necesario buscar otra manera de regar: el agua de rios: la que viene por acequias es muy buena para regar: saluo que dizen q̄ cria mucha y efua: y el agua para regar no sea cenida: ni cōtron: pida: que es mala: y daña mucho la bortaliza: y a n q̄ si todo lo q̄ se regare con ella: y as̄i mismo porq̄ el regar destruye: y vislipa a mucho la tierra: q̄ se lleva la flor de ella: y otra solamente de arena: y para se la tierra tiea: bura: empiedernida: y rebatida: por: esto la tierra q̄ se riega ba menester mucho estiercol: y a n rebazerla de buē a:

tierra: de como se ay a de estercolar bire: el capi. siguiēte: mas es biē q̄ quando rega renece b̄ en el alberea estiercol muy podrido: y eleno de rios: o de otra parte: y q̄ndo regarē men en lo mucho: porq̄ el agua va y a muy turbia: y esta es muy gētil maner a de regar q̄ si amēte se riega: y estiercola y engrasa la tierra: a y n q̄ no estan ballā teos como echar estiercol: porq̄ no para bucca: ni t̄es p̄giosa la tierra: emperope netra mucho: y cala cō el agua: y baze la muy gruella: y de mucha substancia y as̄i escruen q̄ baze el Bilo en Egipto: el qual es muy turbio: y cenagoso: como dize el Salicno: y otros autores. y esta es muy gētil manera de regar para los panes q̄ se suelē regar q̄ palle el agua por algūcieno o estiercol muy podrido: y a n es bien de bazer en el alberea tierra gruella: y muy bolgada: porq̄ el agua lleva lo bueno al: e gar: y si ay arena q̄ da se en lo bon do del al berea mas q̄ de toda via estiercol q̄ lo pa re bucco: y de esta manera se puede sacar o qualq̄er tierra la flor: y lo mejor della es baziendo tierra en agua q̄ el arena q̄ da en lo bato y el agua se lleva lo bueno: esto se baze muy biē en tierras q̄ estan muy podridas con estiercol: o con cenove las calles q̄ todo esto es muy provechoso para los sembrados y buert̄as: mayormente si lo lleva el agua como se diceba: y para la regar no sea salitrosa ni salobre ni de otro mala sabor: por q̄ es muy dañosa: y digo q̄ le eche abueitas estiercol de establos: lo qual con su calor ayuda mucho y pala tierra esp̄giosa. y si el agua para regar viene de muerco de fuentes que son de masiadamene frias es biē de tener las en alguna alberea pa q̄ pierda algo de aq̄lla crudeza y frialdad: y pa estas tales aguas es mas necesario la mezcla de eleno y de estiercol q̄ be dicho porq̄ de si misma es mas estierq̄a: o los rios. Los niēpos aparejados y buenos para regar son o ala masiada antes q̄ salga el sol: o quasi y mucho mejor es ala noche porq̄ mas niēpo goza la pl̄ta del frescor del agua: q̄ lo vno el sol no la deseca t̄a p̄: esto y refresco mas q̄ si la riega cō el sol

Aristoti.
probleu.
par. xlii.
p̄li. li. b.
v. ca. pit.
ix. li. x.
ca. x. ca.
pitul. xii.
Ere. li. ii.
ca. xii. y.
xiii. capi.
xli.
Ec. l. vii.
bist. li. ii.
de causis
berodo.
en su bis.
libz. iv.
Diodor.
siculno.
li. i. bist.

no solamente se seca luego mas en lugar
de resfriar y refrescar escaldar: y si el agua
va caliente hazelo mismo por esto es bien
q vaya fria: y en tiempo q haga su efecto de
refrescar: con tal q como dixere no sea fria de
maladadamente: mas si fuera entre sobras
ocosa q continuamente se suele regar: no
le hara tanto daño: aun q la rieguen entre
dia: como dañara en lugar fresco: y des-
cubierto al sol: y en lugar q se riega pocas
veces. Asimismo las veces que viciere o
regar de xenlo bien arto de agua: q mas va
le regar pocas veces y bien: q muchas: y
dejar la tierra sedienta: q mas quita la sed
vn buen golpe de agua y mas refresco y
apueba: aun q sea en menos cáudal que
muchas gosiaduras o rrigos: y en nigu-
na manera rieguen en el estio / sino como
he dicho: por q con el sol se escalda: y recu-
ere: y por mejor: auria no regarse: q regar
lo en tal tiempo q si lo riegan con el sol: sino es
en mucha cantidad: antes dañe q aproue-
cha. Y si ninguna cosa se due regar quan-
do esta en flor: sino por el pie: por que si el a-
gua va en la valija de la flor: la daña: y escal-
da. Si con agua tibia (q no escalde) riega
en invierno las semillas como son perexil
y otras semejantes mayormente las q son
tardias en nacer: nascera mas presto: mas
son de mas poca vida. Y algunos arbo-
les que se riegan con agua tibia (q no escal-
de) maduran mas presto su fruto: mas los
tales arboles pierden presto: y el tal fru-
to no es de buen sabor: por no ser sazona-
do naturalmente: y si en invierno por caso
regaren los arboles: y bozalizas y otras
yeruas no sea quando yela ni cerca de la
noche: por q si en la noche helare: antes es-
te embecida el agua: y no se quedre al pie
del arbol ni de la mata: y esta base dicho
así breuemente de los tiempos y maneras
del regar: juntamente con lo que dixere arriba
en el tercero libro.



En el primer libro prome-
ti que aqui trataria de las man-
eras de los estiercoles: y tiempos
de estiercolar: y aun q entonces
era bien decir esto en el tratado
del pálo de alio dire aqui: por no repetir lo
tantas veces: y sea este capitulo general de
las maneras principales de estiercolar: as-
si para panes: como arboles: bueltas y vi-
ñas: q lo q de vnose dixere: casi del otro se
podria entender: y exercitar de la misma ma-
nera y este es vn prouecho grande que po-
des le procurar: y los q lo haze mal: y sin
tiempo: por acertamiento: o caso aciertan.
Que la verdad es q por culpa de los que la
haze la tierra: no fructifican tanto como haria
si fuese bien estiercolada: y nica se casaria
y en vna buena cogeria mas fruto q en
dos: ya q vnose frutos succeda otras co-
mo vimos q los mozos bazian en la vega
de Granada: y coniniamete vemos en las
buestras esto por la substancia q el estiercol
pega ala tierra: ya vn q Theofrast: dice: (y
dize verdad) q pa bi: o mal fructificar: mas
ya en los tiempos q en la tierra: mucho va
en la buena: o mala disposici6n de ella: q si el
año o si es bueno: y balsa la tierra: bi auer
rejada mejor fructifcara: q si no lo estuier
se: y si el año acude auello: toda via lleua
ra y etaja. Verdad es q las tierras estierco-
ladas en los años malos de agua no lleua
tanto: ni tan buie fruto: como en los años lla-
uiosos: o de ser riega: por q el estiercol es
caliente: y seco: y si no ay humo: antes da-
ña en los tales años: mayormente alas pla-
tas q son pechugas: como son melicos: y sus
semejantes: y por esto donde no se riega y
es tierra muy seca: mejor es decir: o cen-
za q no estiercol o animales: salvo si no es
tan podrido q aya perdido mucha y guta:
mas parte de calor: y vaya echado y repar-
ido como lo ha menester la calidad de la
tierra como oye mas adelante en este capi-
tulo mas entre los arboles no estan danosos
con tal q vaya echado en invierno: y muy
podrido: por q el sol notiene entre ellos ta-
ta fuerza por que si son muchos cubren el
pie con su sombra: y alli no arde tanto: y

En el ca-
p. iij. de
la. iij. ca-
p. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de

En el ca-
p. iij. de
la. iij. ca-
p. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de
la. iij. de

Cap. v. de las maneras del estier-
col: y tiempos y manera de estierco-
lar: y como y donde se han de hazer:
los lugares para podrir el estiercol.

porque generalmēte la ceniza es muy pro-
uechosa y no daña: en muchas partes
mayormēte en la Italia cerca del Pade:
que es vniro della sacan el estiercol y lo
quemā y hazen ceniza: como Plinio di-
xer q̄ la ceniza estercola sus tierras por
q̄ la ceniza da mucha virtud y no quema
la tierra: como baze el estiercol fino ay mu-
cho humo: que para donde se riegan las
tierras o en las bueltas: mejor es el estier-
col q̄ sea podrido: por q̄ ello con el agua
para muy buena la tierra: y si son tierras
frias mētra mas nuevo es de mas calor:
que es lo que ellas quierē: con tal que vas-
ya podrido: y las tierras q̄ se riegan: eson
muy humidas bā menester mas estiercol
que las que no se riegan o son secas. y esto
auiso para q̄ vean el provecho del estiercol
en la lauo: de la tierra: o mas de dar substā-
cia: que si vna tierra sin estiercol se vsa res-
gar el agua la aprietamas que vu pisō: y la
daña y echa a perder la planta: y si lleua
estiercol la para bueca y conserua mas el
humo: de mas que las tierras que se ester-
colā lleuā el fruto mas tēprano. **P**rimero
pues q̄ diga del tēpo y manera de ester-
colar dire de algunas maneras de estier-
coles: lo mejor de todo para engrasar y
dar muchalubitanā y virtud ala tierra
es lo de las aues: digo gallinas: y muy me-
jor lo de las palmas: q̄ lo de las aues de a-
gua: como anades y anares es muy ma-
lo y daña mucho la tierra y la q̄ma mas
lo de las palomas es excelente: q̄ echādo
poco d̄llo abona mucho la tierra. Lo segū-
do dicen: que es lo de las personas y esto
resan mucho en **Abilā**: mas por q̄ es muy
callēte han lo de mezclar con los otros esti-
ercoles q̄ por si solo daña la tierra q̄ la ef-
calda: mas yo no esto bien con el paracer
de los q̄ lo alaban: lo vno por su mucho be-
doro: lo otro por q̄ ni para bueca ni fofa la
tierra: como lo de los animales cañeros
y de otros q̄ para bueca la tierra: y ayn es
muy quemajoso. **D**ire arriba de la vrina
podrida: la qual es mejor pa los arboles
q̄ otra manera de estiercol: y si esta en podri-
do medio año: es muy buena. **E**l estier-

col de asno es mejor para las bueltas que
de ninguna otra bestia: por q̄ comēde el
pacio y quebraman mucho la ceniza y
por esto cria poca yerua: y iras ello lo de ca-
bras y onejas: y luego lo de los cauallos
y mulas siendo biē podrido: q̄ si es nuevo
como los cauallos tragā la ceniza quāsi
entera cria mucha yerua: y por esto es bue-
no nuevo para los prados y muy podri-
do pa las bueltas. Lo de los bues es ha-
ser mezclado con otro pa ser bueno pa pa
Lo de puercos es muy malo: saluo pa los
arboles q̄ dixē y para las boztalzas sien-
do muy podrido y deshecho en el alberca
y mezclado cō otro: mas pa el pāno ay tal
estiercol como la ceniza: y ayn en muchas
partes el mismo estiercol q̄man: pa echar
la ceniza en el baruecho: q̄ la ceniza no cria
yerua: por esto deuē en el baruecho q̄mar
paja: leña: retama: estiercol y todas las
cosas que pudrien bazer ceniza. **P**ara
los panes y rrazas dicen q̄ es muy bueno
semlar altramuzos. **P**ara los panes vi-
ze **C**resce q̄ los siēbre: por Julio: y q̄ poco
antes de la semētera los derrueque: y arē
la tierra y q̄ la engordā mucho. Como
se vnicle de bazer pa las viñas y alo dire
tratādo dellas. **A**as el estiercol de las pa-
lomas y gallinas q̄ dire q̄ ayn muy singu-
lar: no lo bā de echar en el cāpo: o tierra a
mōtēca como lo otros: aluo pocos dias
antes de la semētera sembrar lo a pñōs
por el cāpo como quē siēbra trigo: cēna-
da: por q̄ ostra manera no bastaria: y ayn
esto se pñede asī bazer cō el estiercol de ca-
bras o onejas. **O**tra mētra de estercolar
las tierras de pā con agua turbia q̄ las en-
gruēfa mucho: q̄ aquella agua vā a al-
go turbia: digo q̄ en aquella agua ay d̄ des-
hecho cieno y o estiercol bien podrido y o
tierra gruēfa: y ayn si la tierra es arenisca
echarle abuelas trā gruēfa: y por el con-
trario: y si el estiercol pa estercolar las rras
no puedē auer (q̄ pa las bueltas es necesario es
lo de animales) dize **C**resce q̄ en el muiers
no ecbē paja de q̄l der suerte o qualq̄ rra-
ma o jūcos en lugar es de de paja gēta:
en los cotrales es de de ouerme: o buela ga

na do y alli se emboluerá cō el lodo y agua
al cē lo dē dea. iij. o. iij. dias en mōtōnes:
y en entugādose biē borē lo en el cāpo / o
tierras q̄ se bā de estercolar y alcados aq̄
llos mōtōnes ecbē mas pajay si es lugar
vōde ay belecchos y rezgos y ceguras pue
dē los echar a podrir: o q̄lq̄er otra cosa co
mo cardos y cruas: y orn el lodo de las ca
lles es muy bueno. y esto tal puedē echar
en las tierras poco antes de la semētera q̄
no cría yerua: mas pa tener abūdācia de
tierrcol no se puede bazer sin tener mulada
res en q̄ se recoja y pudra: y esto es muy
necessario al labrador: mayormente si tie
ne tierra flaca: o tan pocas q̄ puedē po
co bolgar: q̄ cō la buega mucho se rebazē
las tierras. Pucē si es en buerta: o en ca
sa del cāpo q̄ llamamos grāja o alq̄ria sea
algo apartado de casa: mayormente de la
puerta por amor del mal olor y vista sea
mas no sea tā lexos q̄ se bagapereza echar
en ella vāstura de casa: sea apartado de arbo
les: q̄ el humo q̄ de ellos sale ala p̄ma vera
daña mucho en dōce ala flor: y despues ala
fruta. Al si mismo ba de ser lexos de pozos
de beuer q̄ corrópe mucho el agua: mas sea
el muladar en lugar baxo becho a māera
de hoyo por q̄ alli se recoja siēpte agua assi
de la vertida como de la llouediza: y sino llo
uiesse procure de echar alli agua de otra pte
y si fuere d̄rio o de alguna lagūa q̄ este en b̄ia
en grāssa mucho el estiercol mas q̄ la fria.
y en este tal muladar q̄ ecbē quāto estier
col pudierē: y todas las suziedades de casa
y bacines mezclado vno cō otro y cō el
agua podrido y sera bueno. y por q̄ es ma
lo el estiercol nueuo q̄ cria mucha yerua:
son necessarios dos muladares: pa q̄ entre
tāto q̄ lo vno se gasta q̄ esta podrido bagā
otro de nueuo q̄ q̄necede vno a otro: y por
q̄ el sol baze mucho año al estiercol q̄ lo
seca mucho: q̄ere citar el muladar ala som
bra: por ello de siēde a le di sol q̄nto pudierē
y auēdo mucho humo en el muladar po
drirā se todas las suziedades de yeruas mas
nob a de ser tanto viejo ni mas podrido q̄
passe de año: por q̄ pierde mucho la virtud
Al si mismo el estiercolar a de ser en mēguā

te por q̄ no criará yerua: o no tāta como si
en creciēte lo ecbāsen: y por esto mādā q̄
vōnde q̄er q̄ nazca yerua: como son en los
prados: estiercolē cō estiercol nueuo: y en
creciēte: y esto bā de guardar muchomas
en las tierras pa pā: y en las arboladas de
estiercolar lo en mēguante q̄no en las buer
tas: por q̄ el licōtinuamēte escardā y sacā
la yerua. Lo q̄l no se puede bazer alli ē los
panes: y por q̄ cōuine en todo tener regla
para no errar: sepā q̄ la tierra q̄ no se ester
cola y peca algo de frias ecla muchomas
si mucho la estiercolar: arde: mayormente
si es tierra algo callēte y borna guera: por
esto en las tierras callētes ecbē menos es
tiercol y en las frias: menos en las secas
q̄ en las humidas: y en lo muy humido es
tiercol de palomas: o bojas de cipreses: vōde
ay mōte de ellos: menos en las gruesas q̄
en las flacas: y mas en los cerros q̄ en los
valles: por q̄ lo alto siēpte desciēde ver
tud a lo baxo: y mas vale estiercolar mu
chas vezes q̄ vna q̄ lo poco se puede emē
dar ecbādo mas: y lo de māsliado no se pue
de q̄tar: y basta a las vezes: y esto es como
q̄en echa sal ē la olla: q̄ lo poco puede en
mēdar: y lo mucho no lo sabē todos q̄tar.
Al si mismo en las tierras q̄ se riega bā de
echar mas estiercol q̄ en las q̄ no se riega:
y si tieñe tierras frias repartura ellas lo de
animalias y gallinas y palomas: y alas ca
llētes: y en ruras de lodo: o de cōro seme
jate q̄no arde: y el tpo de estiercolar: allēde
de ser en mēguāte: como arriba de oicho a
de ser en invierno o en tpo frios: o en sublado
y echarlo en las mōtōnes: y al tpo de ar
de: de los mōtōnes no estēdā mas cada
dia de quāto se puedā cobrir por q̄ pierde el
estiercol mucho la substācia: y poco antes
de la semētera lo estēdā: y si la semētera a de
ser por el otoño bā de estiercolar las trās a
tes de: o si es de trefmesino o pa si mētes: q̄
se siēbia a la p̄ma vera ba de ser el estierco
lar por el invierno: y aū en todas māeras
estiercolar y tpos es mejor en invierno por
q̄ de el agua se encorpoza mucho el estier
col y la trā: y si es estiercol viejo lo puedē
biē echar ātes de la semētera: mas si es nueuo

q̄no a estado en pod. ideroba d̄ ser por el invierno: y pa los arboles y viñas ba de ser el estier col viejo y escavar los en el invierno: por q̄ lo tengan en el escava y en a q̄l tiempo se mezclara bi e quado venga la prima vera aura perdido el calor: y esto se ha de bazer en todos los arboles q̄ quier e estier colarse mayormente en los q̄ no se riegan: y esto baste breueme te dicho delas maneras de estier coles y tiempos de estier colar.

Ca. vj. del repartimieto de la buerta:

Uiendo ya cercado tanto cam po quanto cada vno viere quele perienescer o quanto la facultad y oportunidad del lugar dema da: y si ser pudiere q̄ el pozo o fuente che en la mitad como ya be dicho arriba ban de repartir la buerta en muchas ptes assi ordẽadas q̄ toda se pueda regar y ban de bazer vnas regaderas mas tras q̄ por toda la buerta lleuen el agua: y por q̄ a arboles q̄ se quier e mucho regar como arriba be dicho y algunas yeruas q̄ no se platan cada año como r osales lirios: y a pio y llãt e otras semejãtes q̄ criã con a gua estas tales poga en las regaderas ma estras juto con ellas: por q̄ alli ternã mas continua el agua q̄ en las tablas: y en las tablas pongã los q̄ no hã menester tanta agua: avn q̄ en quanto ser pudiere las tablas para la ortaliza ban de ser desocupadas y de sembrarçadas de sôbras de arboles y de rayzes q̄ mucho dafia la son bra ala ortaliza assi en su bondad del sabor como del crescer y bazerse grande: y mu cho va en poner cada cosa en lugar q̄ le co uiene y muchas vezes por no saber esto ponen los arboles y plantas q̄ quier e sol en la sôbra y por el contrario: y por esto conuene saber q̄ arboles o yeruas quier e sombra y quales sol y quẽs agua: y quẽs e rito pa q̄ cada cosa se poga en su lugar y esto becho teniendô labien cauada y estier colada: y echas sus beras vẽgamos a de girô las ortalizas: y las beras para poner d̄ primero las semillas se an angostas por q̄ las puedan escardar sin dõllar las.

Capitulo. viij. en q̄ generalmente ba blade algunas enfermedades delas ortalizas y otras particularidades.



Ere arriba en el primer libro q̄ conuienes e bazar el trigo en cres ciẽte por q̄ se baria muy mejor q̄ sembrado en mẽguante. No mismo auisa Crescentino en las ortalizas diziẽdo q̄ en cresciẽte se due pcurar sembrar cõ tal q̄ si ser pudiere sea en el primer q̄rto d̄ crescer: y lo q̄ d̄ sēbrar se dize se en nẽdad del trasponer y cõ el tras poner cresce mucho mas y baze se de me jor sabor: mas no sea cerca del pleni lunio ni en el t̄: avn dize el Lbeo. q̄ se baze me jo res las ortalizas poniẽdo amano la simiẽ te que no arrojando la mas esto creo q̄ se ra en algunas y no en todas por que del po ner a mano no creo q̄ ya otra vetaja sino ponerlas de rebas como ban de naser y esto se podra bazer en los melones y car dos y rauanos: y en las semillas q̄ uenen la simiente crescida y se ha de poner rala. Asii mismo muchas ortalizas mejorã mu cho trasquilando las como yemos en las cebolleras mas si las cebollas tresquilan sea en tiẽpos serenos: porque si llueue en tra el agua por las cotaduras y las pudre y tãbiẽ se tresquila el porrino: y avn peres xij. y yerua buena. Quando las ortalizas criã pio uelo o q̄ les q̄ otros gusanillos si llueue bien encima luego perece: o poner m dõcillos de estier col nuevo entre ellas q̄ alli se acogen alli plis e el estier col y morirà y estas sauadizas por la mayor parte se cri an en tiẽpos humidos y en lugares guar dados de vientos: mas pa q̄ no nazcã y as si mismo pa contra otras aumalicas q̄ no comã las simiẽtes so sra m ro y alas ray zes ay algũos remedios y esto aprouecha no solamẽte pa las ortalizas mas avn pa el trigo. Dize q̄ tomẽ humo de vna yerua q̄ nasce en los tejados q̄ ellos llamã sedo: el maestro Amõio de Hebrã la declara yerua canilla: o yerua pãtera: e saquen el humo della e poca agua si quisiere: e be chẽ a mojar la simiẽte en ella vna noche y otro dia la siẽbre e lo mismo se baze cõ pa

Co. l. xii. cap. iij.

Ere. co. l. cap. l. iii. cau. l. de bi. p. l. i. xvii. xxv. rix. ca. x.

mo de siempre uia: y no las tocaran ozu-
gas ni otros gusanillos: y lo mismo haze
con el cumo de los cogobrillos amargos
y vn poco de agua: o con alpechin no sa-
lado: o co bollin de chimeneas y agua: y
co esto ni tocarlas rayzes ni las hojas:
aú si tienen vn poco la simientes en moje
buen vino no ternan gusanillos despues
o no tantos: y avn si con hiel de tozo mojá
las simientes no comen las semillas en
tes q nazcan. y dize Paladio q si en vna
concha de galapago (y sea reziete) tienelas
semillas q alli fescuete: q no criará piojuelo
ni otras sauandijas: o sembrar entre las
ortalizas y crus buenas: mayormente en
tre las berças. y avn dize q si majan vcle-
fio y facan el cumo y lo mezclan con vna
gre fuerte y con vn y sopillo lo echā en las
ortalizas que matara vnas pulguillas: o
pulgón de la ortaliza: y si quemā entre las
ortalizas pajas de ajos buyen las ozugas
o quemando piedra a çufre: las hoz migas
buyen de la buerta moliendo piedra çufre
y orezano y echar lo en el agujero de las
osi vienen de fuera poner ceniza o cal por
dónde entran: mas muy bien es echarles
en el agujero de las agua bien callēte: ma-
yormente de toruiska. Contra los topos
es bueno enterrar vnos cataros que estē
derechos boca arriba y guales del suelo
y ellos piensan que son sus agujeros y en-
tran y no pueden salir. y dize Paladio/
que vean los agujeros dōde estā y q los
rapen todos salvo el mayor de ellos: y que
tomen vna nuez gorda y la boraden y sa-
quento todo lo que tiene dentro: y que la bin-
chan de piedra çufre molido y pajuelas/
y cere y la pongā a la boca del agujero algo
dentro en cēdido: y procure co vn cañuto
soplar el humo hacia dētro: y q con ello se
abogaran los topos: o buyen: y los rato-
nes del cāpo perecerā si a la boca del agua-
jero echan po de ceniza de alcornoque o
manera q tape algo el agujero y criarā sar-
na y moza. Las culiebras buyen que mē-
do cosas de mal olor: como galuano ciern-
nos de ciervo: o pelos y vñas de cabras
y otras semejantes cosas. Muy singular

cosa es pa los escarauajuelos q dañan la
ortaliza: y otras sauandijas tomar vn vie-
tre de carnero reziete y lleno de vituallaco
mo se esta: y cubrir le vn poco de tierra en
la buerta dōde a dos dias ballará alli alle-
gades todos los escarauajuelos: y mojq
ros: y otras animalias q dañan y a dos
otres vezes q esto bagano quedara na-
da desto en la buerta. Es muy bueno sem-
brar garauços entre las ortalizas: nascē
muchas vezes caracoles: y esto se puedē
coger a meno o tomar alpechin: o bollin
deshecho en agua y co vn y soplo echarles
lo. Contra los nublos aprouecha mucho
si en la buerta por muchas partes haz en
humo con paja y con otra cosa. Todas es-
tas animalias mayormente el piojuelo: y
ouiga se crian entre los arboles mas q en
lugares desēbaraçados: y estos si son grā
de zillos cogellos a mano: y quemar los
y sino las mañanas quando haze algo de
frio sacudan la ortaliza q estaran encogis-
dos co el frio: y caerā ligeramēte en el sue-
lo: y alli los rebuelen: y dize Colu. en este
mismo lugar: y avn Pala. y porq al vlti-
go parece cosa de bichizeria nolo qrra
poner: mas es cosa natural: y no es mal.
Dizen q si la ortaliza tiene piojuelo: q vna
muger qndo tiene su flor de dos: o tres bu-
eltas de çalça en derredor de la hera y q cae-
ra todo el piojuelo: y no es de maravillar
pues tāta es en qñ tiempo su pōçosa q man-
cha vn espejo si a el semira: y avn muchas
vezes le çebra como por experēcia se ve
pues no es mucho q mate el piojuelo: las
simientes de las hoz ortalizas se hā de guar-
dar en lugar muy ençuto: y dōde las guar-
daren no oerramē agua q se dañe mucho
con la humedad. Dize Lteo. que las semi-
llas de las ortalizas no crían gusanos de-
tro de si como el trigo y otras. Otra cosa
tienen necessaria a las ortalizas q cada quē-
do que rruieren y crua se la quiten o con la
mano: o co escardadera: mas sea co niēto
como ni buellē la hera ni descubā las ray-
zes de las y cruas: ni las arrinqn: y el tien-
po del escardar ha de ser quādo la fra este
ni muy mojada q se rebuelen y rebate: ni

quando muy seca q̄ no se puede algo hazer.
El trasponer dela ortaliza allende de ser en
crecencia como de dicho sea en tiempo bu
mido o sublado o fobze tarde: porq̄ con el
fresco: d̄la noche repare algo: y si pre la
arrinquen en menguamec̄o d̄ia q̄ es ala tar
de: y rieguē la vende arato q̄ este traspuē
ta si baze tpo seco: q̄ si ala mañana la tras
ponē bajiedō sol parase marchita y no fin
detābien y ayn pierdese mucho della: y la
q̄ queda como esta y a chica tomada d̄i sol
no crece tambie ni se bara tā buena como
se viziera: la buerta pa la ortaliza q̄ere ef
tar muy cistercolada a los tpos y manera
q̄ de dicho y muy mollida y cauada: q̄ con
sobza dela buena la uoz le hazen dar vnos
frutos tras otros: y a m̄ezclado vnos cō
otros: como dize el Crescē. el trasponerse
baze de dos maneras (no hablo agora d̄i
puerro/ saluo lechugas: o berças: o seme
jantes) o cō vn palo bazer el agujero y me
ter alli la rayz d̄la plāta: o cō sacbo agudo
levantar vn poco la tierra y meterla alltō
baxo: y tomar apretar b̄i la tierra: y si em
pre en las ortalizas q̄ pusieren y en todas
las y eruas que de el cogollo d̄i cubierto so
bre tierra: porq̄ si q̄da cubierto con tierra:
abogase como no tiene por donde b̄ozar
y perece: assimilmo se b̄a d̄i trasponer ame
algo cbicas q̄ grādes porq̄ prende mejor
por tener la rayz cō ma tierra y b̄az en
se por esso mejores: y en todas las ortali
zas q̄ se f̄ez b̄az de simiēte menuda como
son colino/ lechuguino: nabos/ cebollino
cenozias/ traucanos: mostaza: y otras seme
jantes: omē la simiēte y m̄ezclēla cō barta
quantidad de t̄rra o arena y aya pōca simi
ēte y m̄ezclēla mucho: y assi la siēb: en: por
q̄ si sola siēsta d̄i ligēcia la siēb: cae muy
espessa y nasce a m̄achones en vn cabo mu
cho: en otro poco: y en otro no nada: y si va
como d̄igo cae y gualmēte: y no mas espe
ssam rala d̄i q̄ es menester: y sale mas me
drada y criase mejor y esto se guarde en o
das y principalmente en las semillas q̄ no
se b̄a de trasponer q̄ estas tienē remedio q̄
a trasponer se enrrale: mas toda via lle

uan ventaja si van sembradas como d̄igo
puer ouiendo dicho en suma estas genera
lidades delas ortalizas: y v̄gamos cō la
grā de j̄su chusto a tratar particularmen
te de algunas dellas por si / y imitando al
Crecentino en comenzar a bazer falsa de
ajos c̄erminando primero de ellos.

Capit. viij. de los ajos.



De los ajos son de dos maneras: vnos
llaman blācos: otros ca
ñafuēlos: no difiere en la lauz Cre. l.
mas de quātolo blāco se q̄rria cap. i.
sembrar algo mas tepano q̄lo Paloc
cañafuēlo: quierē tierras gruesas cōtal nouier
q̄ seā dulces y amorosas en la lauz: y ayn c. vi. cr.
en las tierras nueuas se b̄az en mejores q̄ Ro. c. r.
en las que estā v̄fadas y cāfadas: y si no Coll. i.
ay tierras nueuas sean oligadas: / que aun cap. iij.
q̄ se b̄az en razonables en las t̄rras cisterco pli. i. r.
ladas como son las buertas dōde seriegā c. vi. l. y
no son de tanta tura n̄tales porq̄ ninguna c. vi. lib.
cosa q̄ se cria cō estiercol se cōseruao guar r rix. ca.
da tāto como la q̄ se cria sin ello: y mucho iij.
menos los ajos q̄ otra cosa: porq̄ los baze Polo. l.
escaldarse y b̄azarse p̄sto: y porq̄ los ajos adagui
se criā mejor en t̄rras b̄azas de pan q̄ en p̄ca. iij.
las buertas: allēde de ser mas sanos q̄ los Aui. li. f.
dela buertas por muchas causas: y por ca. l. r.
ser d̄i sequera q̄er en tierras o cadalces: t̄rra Abēcen
fosa bueca/ mollida: y muy labrada: y tie Bristol.
rra parda mas q̄ p̄icta ni dura: y ayn quier te. r. iij. f.
ren mas t̄rras callentes q̄ frias: vnos ay blem.
de regadio como los q̄ ponen en las buer Orusca
tas: otros d̄i fegā: y los q̄ son d̄i fegā se b̄az nitatio.
zē tābien buenos en regadio: y no se b̄az l. ca. r. iij.
bien los d̄i regadio en fegā. De los t̄rras de Dios. l. i.
poner sō b̄os: o por otubre: o nouēbre: c. r. r. vi.
y esto es en las t̄rras secas y callentes: y me
jores se b̄az p̄uestos en t̄rra enrruto: mas
en las t̄rras frias y humidas y l̄uuias d̄i
de seriegā den en los sembrar por enoro:
y bebre: porq̄ con l̄uia y humoz pudre
se d̄i antes p̄uestos: y si la t̄rra q̄ se riga es
callēte puedēlos poner por otubre y nouē
bre y basta bebre: y si pre quādo los pu
sierē b̄aga t̄po callente rēplado: amoroso:
y si adonde los ponen los han de regar va
yā bechas sus bechas maestras: y las otras

Libro quarto.

como paortalizar: y si no se báderegar va
ya su tabla llana: y en toda pte vayá pue-
tos por su orden como liños: por q los en
tre liños puedan andar y escardarlos y re-
mollir sin boillarlos: y aya de vn liño a o-
tro quasi medio pie: y por el liño vaya vn
ajo ó otro quatro vedos alo menos y cins-
co alo mas: y otros qtro vedos ó bódos/
si los poné en creciete será mayores mas
nosera tan qmajosos puechos en mengua-
te: y ayn díze los agricultores qñ los po-
né quando la luna esta en el otro hemisferio
(q es q no pefce sino q esta sonier:) qñose
rá tá qmajosos en el campo: ni olerá tá mal
y q lo mismo bagá al tiepo ó coger. y ayn
amigo mio oy do bñr y afirmar qñ qñdo
los poné metieren en cada vn ajo por el la-
do sin tocar enl machuelo o coraçõ vn cla-
uo ó especias algo qbñtado q los ajos ter-
nã õspues en si parte ó aqñ sabor y olor: y
esto se baga dõde no se riega: y si mojaré
los ajos dos dias antes q los siembren en
miel y leche q será mayores y mejores: al-
si mi mo díze Abence. qñ los mojarã y noia
antes q los siembré en buel moito q será mas
sabrosos. Para poner bã de escoger los
ajos gordos: biẽ grãdes: cogidos en buel
nafazõ. y q tengã las barbas largas/
blãcas q no estẽ como qmadãs mitiñosas
bãse ó escardar mucho y en mēguate: por
q mejor se pierde la yerua: y qñto mas ve-
zes los escardarẽ táto serã mejores y cre-
cerã mas las cabeças: y su escardar sea õf
q tēgã tres por retas en adelãte: y antes q
bagã malisõ o astil: y díze qñ qñdo estã ya
bonitos le retuercẽ el tallo q barã mayor
cabeça: por q la virtud se retorna a dẽtro/
mas yono lo tēgo por buẽo: y piẽlo q por
allí se podria la cabeça: digolo q dizen y
põgo mas mi par escer: los q se riegan
se ó regar vna o dos vezes cada semana/
y sea ala noche qñdo aya biẽ refriado: y
la vez q los regarẽ bariẽ los muchos õ agua
qñ si los riega poco y cõ el sol escaldãse: y
si alguna vez les llouiere poco qñdo baze
grãde sol: rieguẽlo a luego encima: por q
õ otra manera abuchornã se y se escaldan
q mas daño les baze la poca agua q lamu-

cha. Muchas vezes a los ajos y ayn a o-
tras ortalizas las comẽ por baxo vnos gu-
fanos q llaman rosqñillas: estos se crian las
mas vezes por el abundãcia del estiercol:
el pñcipal remedio es coger los a mano.
El coger õ los ajos sea qñdo la rama este
biẽ en ruda y seca: y ellos ayã estado sin re-
gar algños dias por q estẽ biẽ secos: y q
como dixẽ la luna este sofra qno parezca
y en mēguate en dias claros y ayn guardã
se mas si los cogen despues de medio dia
bien tarde: y encogiendo los esten vn po-
co al sol por q se encuguen: y despues los
paslen ala sombra: por qñ estã mucho al
sol: el sol los recueze y escaldause y son de
poca ruda: y asñ se guardará mas los ajos
guardãse metidos entre paja: o al bumo
cõ q no sea õ mafiado: y mejor al aye cier-
ço o tener agua sal vn poco tibia: y meter
allí los ajos y colgar los al aye pa q se en-
xuguen: y estos dizen q se guardará mas
tpo y seran de buen sabor: y no seran muy
quemajosos mas no valen nada pa sem-
brar: echã los ajos alguna vez si mēte en
el tallo: y desta simiente nascen mas tarde
y el primero ni segundo año no salen bues-
nos los que se siembran de aquella simien-
te ni vienen aperfeciõ: y no es bueno sem-
brar de los que lleuaron simiente: por que
por auer echado la fuerça en la simiente/
no la tienen en los ajos que son vados: y
asñ no se baze buenos. Los ajos nenen
muy singulares virtudes y pñpiedades
ayn que mal olor: mas ayn aquel olor no
es sin prouecho ayn que le aborrezcã las
damas y galanas: que õi olor de los ajos
buyen las serpientes: y animales veneno-
sos: y ayn aprouechan contra la morde:
dura ponçõsia: majando los y poniẽs-
do los en la morde dura: y beuiendo el cu-
mo de los se detramala ponçõsia: y por
ello los llamã triaca de labrazadores: y tan-
bien aprouechã dela misma manera pa
ralas mordeduras de los canes y lobos
rauiosos: y asñ beuido el cumo cõ vino es
buco cõr a el aye corrupto: y comidos
por la mañana baze lo mismo: sõ muy bues-
nos pa desopilar el bigado baziendo falsa

có ellos y có yeruas q abiz y desopila cos
nio el peril y otras semejantes y procanla
vrina cojiendo sus ramas y rescibido aq
vapor por baxo como qen sabuma ó spier
las los mñstruos o reglas las mugeres y
ó la misma manera baze salir las peras si
ó lomo baze medicia o cristel es bueno
cótra la cianca e cótra las lóbrizes a pue
cha mucho si baze falsa dlos có pimieta
pererul y erua buca y vinagre contra la
dificultad dela vrina y dolor ó bñada: cue
za los ajos có sus ristraes en vino y azeite
y pógalo qnto mas caliere lo pudieren su
fria algo de baxo del bñbligo y verga y so
bre el lugar q duele. Los ajos óa dolor ó
cabeza y sueño acortala vista son y rto
fos y enciende luxuria: los demasiados
qman la ságre mayor mēte en los coleris
cos y baze lepra y óa grāde sed: asñados
ó cozidos ó ablādā la tosse alargā el buel
go y aclarā la boz y so puechosos pa el
dolor del pecho q viene ó frío y baze arri
car la suñedad ói pechos: tomādo el fumo
dlos en la gargāta saca las sanguisuelas
q enñ asñadas alia: dañan alas pñonafis
eas y colericas y son meiores pa los bu
midos y siemanicos: assi mismo son muy
buēos pa ayudar a soldar las qñaduras
en los niños y por esso los venen comer
ellos y si mamā comālos las amas q les
óa leche: y avn si vna vasija esta algo res
pēdadano se faldra si las refriegā cō vnos
ajos crudos: so singular es pa los q tieñe
ytericia: y pa esso comālos crudos y ten
ellos beuā vino blanco cochos son buēos
y sanos: crudos siādo cō medida y regla
óa mucha grācia y fabor a qualqer guisa
do: y si los ajos estā vn poco alañābie no
buēl mal y si los guisan enteros no buēl
mal como los que son majados y pa qno
buēl mal es bien callētar los vn poco al
buego y vayan medio asñados o beruen
tados enteros en agua mōdandolos pri
mero q los beruente: son buenos los ajos
cótra el aguā mala q no dañā si los come
sanā los emperneos refregandose con los
ajos y assi qñan la pepita y cegueras las
gallinas: otras muchas buēas pñiedas

des tienē los asos las qñas dexo de poner
por no ser plitoy porq estas son las mas
principales. Dizen comunmente que son
buenos contra la pestilencia.

Capitulo. ix. Delapio.



Elapio es vna yerua medicinal
que en algo paresce en las bojas
a vna yerua que nasce ó elagua
quella mñ fñera. En qualquier
netra se baze bueno o caliente
ó fria contra quel tēgābarto humos: y por
esso se deve sembrar enderredor delas al
bertcas y cauzes ó agua cerca de arroyos
y suētes y lugares bñidos y en aguas q
criā cienos y en aguas salobres como son
las ó bñmillos y baltanas ó dde se cria mu
cho apio. Tarda mucho en nascere q por
tēprano y presto q nasce tarda. xl. dias y
mas presto nasce ó si mñiete vieja q ó la nue
ua: puedē lo biē sembrar por debzeto y ó dē
de en adelāte y por marzo y abril y ma
yo y avn por esto: mas qen cñtēce lo sen
biare deve lo biē ayudar cō agua: y dizen
qñi tomā qñdo lo qēre sembrar tñta si mñen
te qñra pudierē cōger con tres dedos y la
ponē en vñ pasio ó vino ralo y lo penen en
vn boyo angosto nascere grāde mata vez
llo y nasceran las bojas muy crespas. Si
auñdo lo sembrado lo pisan biē y apñerā
la tierra biē ole ponē vna lācha pequeñā
encima dizen qñ la leuāta. Si lo tras pusierē
sea chico q qñdo grāde no pñede biē si no
fñene mucha agua. Qñiere assi mñmolarle
rra bien eñlercolada y podrida: tiene vna
rayz principal la qñ baze la mata qñdo es
vieja. Delapio ay muchas differēcias
macho y hēbra: de bueltas y mōtes. Tie
ne virtud ó abzir las opilaciones del bñga
do y baxo: despierta la vrina y baze sudar
Tiene mucha semejaça en las pñopiedas
des al pereril saluo que no es de tan buen
fabor y no es tan seco. Elapio dañā la
cabeza y a los que tieñen mal caduco q
llaman gōrā coral baze les mucho daño:
que abñia mucho aquella enfermedad y
mayormente en los niños: y por esso las
madres no lo coman quando dan leche.
Abascado da gentil olor ala boca y si las

trasponen embarran las rayas cō el hies
eolscresos y dize Abene. q̄ sea v̄ vacas y q̄
las rieguē: mas si son d̄ natura delas muy
verdes q̄ toman en negras no crecō q̄ con
esto se tomen blancas: y si las apuercā ba
ran blancos los tallos: b̄ las de escardar
muchas vezes. Si las fimbrazan si miete
vieja nasceran mas presto q̄ dela nueua
como dize de apio: y si las fimbrazan en el
estio nasceran al septimo dia: y si en el inuier
no al dezimo. Al escardar miren q̄no les
bieran la rayz que no tienen sino vna sola
Pueden las bien sembrar entre las otras
onahizas q̄no tienen necesidad de tener
apartado por si lugar sino o por los sulcos
o entre las cras q̄erē mucha agua. Si biē
las labran bazen se grandes: y donde vna
vez las siēbran suio las arrincā verdes nū
cafe pierden ni tienē necesidad de toñar
las a sembrar allí q̄ dela simiente q̄ de las
cāz toñā a nacer y dela simiente q̄ vna ma
ra naseē vnas acelgas q̄ al primer año no
lleuan simiente ni baze tallo o masillo y es
ras son muy buenas para comer: mas las
q̄ luego al primer año espigā no valen na
da: mas de las tomen simiente pa sembrar si
no delas primeras q̄ no lleuā al primer año
simiente y a q̄llas q̄ luego espigan arrinqn
las q̄ son sin virtud y no valen nada: guar
da se biē su simiente q̄tro años e de allí ade
lante no es buena pa sembrar. Son frias y
buitidas: no da al cuerpo tan buen manre
nimiento como las lechugas: en si a q̄cen
y debilitan mucho el estomago: a blādan
a viēte y si mucho las ysan con uerda do
lor de l̄stpas. Son buenas para los coleri
cos y p̄sonas callētrientes mayormēte
d̄ r̄cianos. Quitā la sed son de mal sabor
pa comer a los sanos: y para q̄ tomen buē
sabor dize Barcial: q̄ ecbe p̄mita o be
che otras especias. El fumo d̄llas quita
las lieñāz e y otras suziedades dela cabe
za y a p̄steta los cabellos: Puede se esil
r̄do de d̄llas en r̄ir p̄nas de arboles o pe
p̄nas como d̄llē el capiti: pelos en tra
ras e l̄stros. h̄. Las acelgas q̄ son algo de
su natura blācas o amānillas se toman
mas blancas si quādo estā en p̄ncā antes q̄

tallezā las apuercā biē: todos los tallos
cō t̄ra muy estercolada: y asil se baze mas
nernos e mas sabrosos.

Capit. xij. delas alcaparras.



As alcaparras son vnas ma
tas q̄ se estienden mucho por
el suelo y lleuā vnas cabezue
las como de raras. Estas de
su naturaleza nascer en mus
chas partes mas donde no las ay las de
uen se b̄zar por q̄ son muy singulares asil en
vianda como en medicina como luego di
re. Qualq̄r tierra a su f̄ren mas mejores
son en tierra en r̄ta: y bazen se mejores en
lo seco q̄ en lo humido y por esto vemos q̄
nascer de su gā a en los muros y cercas
y entre los luzillos y piedras y lugares no
labrados de algunas sementillas q̄ lleuan
los parayos: no se bazen tā bien en lo muy
labrado saluo si la naturaleza del ay e y ti
erra no las cōbida mucho a ello: por que
ellas de su naturaleza no quieren la no: aū
q̄ las de los labrados son mejores: y los ta
llos mas tiernos. Quieren mas tierra ca
liente q̄ fria: asil mismo palas alcapar
ras son buenos lugares a r̄micos: y por q̄
cō su fumo y amargo en cōnā y dañan la
tierra como dize q̄ b̄ziā los garuācos:
y asil mismo por q̄ donde vna vez arraygā
se estiēde por q̄ se multiplica mucho como
los rosales colorados o carcas es bien q̄
de de las b̄ de se b̄zar les hagan primero
vn circuito de ladrillo y cal pa cada mata
por q̄ no se estiēda mas de lo necesario: es
to es si las ponē en algū buerro q̄ si es en l̄
cāpo biē es q̄ se estiēda. Si se b̄zan se de dos
maneras. A vna es de su simiente la qual
lleuā dentro de vnas alcaparrones gordos
(q̄ estas matas lleuan dos frutos j̄ra mē
te en vnso) las menores cabezuelas son
las q̄ ecba vnas rosas blācas y o buē olor
y estas no f̄lan si miente: las otras son mas
gordas y en a q̄llas lleuan la simiente. Pa
es d̄llas gordas se coja la simiente al t̄po q̄
estā maduras y biē sazónadas: y no se b̄
de coger antes q̄ ab̄zā a q̄llas alcaparrōes
y de q̄ ab̄rtos se gānlos a en r̄gar al sol
por q̄ se curē: asil curados los buē se b̄zar

Col. l. i.
capit. i.
palas
abril.
ul. fete
bze. ca
bze. c.
Brist.
blemp
xiii.
Poli. li
xiii. ca
xiii. l.
xix. ca
viii. l. x
Tbc. l.
ii. de l.
can.
Zuic. l.
ca. cx
Pala. l.
Qrue
sanita
li. i. ca
xviii.
Dio. l.
cap. cl

Quiere[n]se sembrar en tierra algo dura y no regarse o muy poco. De su sumiente se siebra por marzo/ abril/ y mayo/ y por me-
diado setiembre/ tãbiẽ se puedẽ poner o sen-
brar vnos baruados q̃ ecbã y esto es me-
jor a la prima vera q̃ndo brota/ y tãbiẽ s̃o
como las çarças q̃ qualquier rama q̃ se so-
tierre arbariar/ y pues ota punta q̃ se so-
nerra como mugron echa rayzes/ de q̃l-
se puede trasponer al año siguiente como
q̃en traspone baruado de cepa/ y si quieren
q̃el tal mugron barue en vn nido o cello
lino de tierra sotierre la pãta en el quedã
do se presa la rayz/ o pãssela rama o par-
te aparte por el nido o cello q̃ esta llena de
tierra/ y despues pueden q̃brar el nido o
foterrar el cello/ y destas tales posturas o
baruados se puedẽ poner en otras partes
mas toda manera o poner o alcaparra sea
al go bõda porq̃ en el invierno se quan del
frio y se cõsumen en su nascimieto/ y la po-
stura de los baruadillos o rayzes sea la
prima vera. No quieren otra labor si no q̃
en invierno les cortẽ todas las ramas ara-
y o el suelo o spues q̃ se apã secado porq̃ ef-
tado mas limpia terna mayor fuerça y vir-
tud y nascera mas presto/ y echara mejo-
res tallos/ baxense mejor en solanas q̃ en
ymbrias/ en el estio tienẽ flor/ y en entrã-
do el invierno se secã y consumen sola tier-
ra/ las q̃ siebran a mano son mejores y de
mejor labor q̃ las m̃dres/ antes q̃ echen
las cabeçuelas q̃ndo niẽ los tallos tier-
nos son buẽs o comer como esparragos
Las cabeçuelas pequeñas se bã o coger
o pa comer o pa adobar antes q̃ ecbẽ flor
o abean y en muchas partes las curã pa
guardar mojãdolas primero en agua cas-
llẽte bien salada q̃ pierda aq̃ verdor/ y o-
que estan en xuxas poner las en sus seras
o barriles y echarles barta sal en re-
mes dias pa q̃ se cõstren bien/ y o spues pa co-
mer la uen las muy bien en agua bien cas-
llẽte o de otras vezes q̃ pierda la sal. Al-
gũos les van vnbuero/ pa q̃ enternezcan
mas/ y o spues las ecbã en agua fria y assi
pierden bien la sal/ o tener las en vinagre
algũos dias las q̃ estan cozidas despues

expimã el agua y eche vinagre y o septe
perexil negro y yerna buena y algo bacu-
car esta es vn ensalada muy excelleme assi
al gusto q̃ es la baxa y da apenito como a
la salud y puede se dar a los enfermos que
estan sin gana o comer/ los q̃ las vrsas a
comer mueran de dolor del bigado m̃diba-
ço porq̃ de espõla mucho/ y son buenas co-
tra la perlesia y tẽblores/ y de salan todos
los embargos y vescofidades o los miẽ-
bros interiores/ y mucho mas los tallos
son buenas cõtra la piercia/ y por ser abri-
doras abiuã la luxuria/ y por esto no las o-
nen mucho vfar (mayormente las verdes).
los q̃ dessean merescer cõ vnos en castidad
son contrarias a la melãcolia/ despiẽra la
vrina/ y la regla de las mugeres/ q̃ las al-
caparras niẽ virtud o abuir y resolver y
gastar las vescofidades y adelgazar las y
alimpiar/ y aquiẽ mucho las vfare comer
avn q̃ tenga mal de baço le purga y alima-
pia y sana/ y el curno de las becos ayuda
o cruẽ la mata las lãbzes o gusanos o vi-
entre/ y lo mismo baze ellas comidas/ y vi-
ze Auicena q̃ pa la ceana es bueno q̃ ba-
gã ayudas cõ el curno de las cortejas de
las rayzes de las. Si en vino blanco tomã
pesone dos drãmas o la corteja de sura
y purga el baço marauillo sãme por vr-
na y camara/ lo q̃ se baga y tome por espã-
cio de xxx dias/ el curno o las echado en
los oydos o la purga y abiuã el oyo/ y ma-
ta los gusanos o las orejas y las alcapar-
ras saladas como be vichos son buenas pa
los q̃ niẽ coito buelgo/ y dije q̃ comidas
son buenas cõtra las pẽcofias comidas/ y
si por las mañanas mascarẽ su rayzes
harã purgar por la boca la bũdad de ma-
siada o la cabeça/ y quita el dolor o los o-
tes q̃ viene de frio/ a los q̃ primero las co-
men las primeras vezes/ son de mal olor
y sabor/ mas o spues son agradables/ y sa-
brosas y puezofas. El azerie o las alca-
parras apõnecba alas burezas/ y opia-
ciones del bigado y baço/ mayormente a
las que vienen de frio/ y quasi a todas las
enfermedades de ellas/ es caliente abuido/ y
resoluto.

Capitulo. xiiij. de las borrajas.



Agua
parte. iij.
Cre. li. v.
cap. xv.
Ortus
nra. l. i. c
lxviii.

As borrajas son vnay enua
q tiene la boja de la hecchura
de lebuglosa o lengua de bu
cy y alli ancha aspera llena
de spinas. Dellas ay mōteses
y caleras: mas todas son d vna hecchoray
propriedad. Dō mas saludables q ningu
na otra orizaliza: y dillas se puede biē dñir
y cō verdad q en muchos cabos no son p
ciadas porq sus virtudes no son conocia
das las quales son muchas como luego
dire. Quierē tierra grueña y bumida q sea
substāciofa. Lo principal q ellas qerē es q
la tierra sea biē labrada: y por esso ptenē
cē a las bueltas y en los linos d las viñas
y sō d tal qñidad q ē vna buerta o en qñer
otro cabo no es menester sembrar las mas
d vna vez q ellas se multiplicā mucho: cō
tal q como digo sea la tierra biē labrada y
bumida o que se rieguen y en todo tpo las
puedē sembrar dō se riegan: y si alli fue
re ellas son d tal qñidad que antes sera me
nester arrincar las q sembrar las q avnas
borrugas lleuā sus fimiēte y la escōden y
alli nascen: ban se de sembrar de su fimiēte
por abril y mayo y alli vernā tē pranas o
por agosto y senē bre: y serā mas tardias
y por todo el año: echā flor en muchas ve
zes y a si madurā vna fimiēte mas tē pñā
q otra y guardase la fimiēte pa sembrar
dos años y por que se cac y se ba cō traba
so deue coger las matas y ponerlas ē vna
sauana a enxugar al sol y vende a cinco o
seis dias las sacudā en la sauana y queda
ra alli la fimiēte. Enxuguē la al sol y guar
denla en lugar no bumido. Tā bien se ba
llan algūos granos de los alpie de la ma
lla qñ lō guezuelo y tienē vna coromilla
blāca: esta fimiēte se ba de coger silas qer
tē plātā en otra parte: o pa algūa medici
na. Trasponēse qñdo pequeñas y el me
jor trasponer es por octubre y nouēbre: y
antes q comēcen a bazer tallo en tpo bu
nigo o regar las porq pñendā: y porq mē
tra son grādes son llenas a las bojas d espi
nas son buenas pa cozidas cō carne y qñ
dō echas pa en saladas. Aliegran mucho

el coraçō y purificā la sangre: dā mucha
alegrā tāto q de las poze vn verso. Ego
sum borago q gaudia scmp ago. q quiere
dezir: la borraja so yo q siē pre gozo vo. y
por esso son muy buenas pa las psonas q
tienen mal d coraçō: y alli mīsm o son bue
nas pa los flematicos y melācolicos: cru
das engē gran muy singular sangre y mas
cozidas cō buē carnero o capones: y por
esso son muy buenas pa los viejos: cōfōr
tan mucho todos los miēbros del spiritū
y los pulpones: alargā el buelgo: y si deuē
la fimiēte de las en vino alegrā mucho
el coraçō: on y si las vñan a comer muchas
vezes quitan la ytericia. De las flores de
llas se bācen muy singulares en saladas
mezcladas cō vn poco de perejil y yerua
buena: y singular letuario y par aue para el
mal d coraçō y pa el bigado. Para q el
inimerno las aya q no se qmē del yelo echē
tea abuelas eñtercol de estabio q sea regi
ente: y consu calor las defendera del yelo:
lo qñ bagā alas otras orizalzas q se suelen
bazar como yerua buena. En las borrajas
labran muchas abejas: y cō muy singu
lar miel la q de alli labran y ellas lleuan
muchas flores y en muchas vezes: y por esso
deuē plātā esta yerua en los colmenares
y avñ qñdo la borraja florece no ay qñs
tras flores y a en qñ labrē las abejas.

Capitulo. xiiij. de los cardos.



Cardos ay d muchas maneras
mas aqui no hablo saluo de los
cardos comer digo de las bu
erías que en algunas partes
llaman arracifeas: qualquier ay
re suffren: mas mejores se bāzē en tierras
calientes q en las frias: porq en las q son
muy frias q man se de los yelos y paran se
bucoos: bāzē se muy buenos en los inuer
nos lluviosos: y avñ q se bācen buenos en
tierras sueltas: muy mejores sō en las tie
rras grueñas y pegajosas: y avñ allende
de bazer se buenos en las tierras grueñas
terran esta ventaja que por la dureza della
no la borraja arranta ni lo es topos ni rocan
las rayes de los cardos so tierra y avñ
ellos naturalmente se criā en tierra grue

Cre. l
ca. p
Dala
beba
xxiii.
mar. c
abay
pñenlo
Orub
x. no
capi.
Dli. l
rte. c.
li. x.
pit. x
pla. l

la pieta y muy buena como dize en el pri
mer libro de esta obra poniendo las semillas
de esta buena tierra y cada cosa tanto se ba
ra mejor quanto mas cõforme fuere la tierra
en que la quieren plantar a la tierra en que
naturalmente se cria: y pues los cardos
naturalmente se crian en tierras muy grues
sas en las tales los deuen sembrar y por
ner. Quierẽ tierra muy estercolada y mu
cho bõor: y alli seran mayores y mas tier
nos. Si al tiempo de poner la simiente que
brantan vn poco la punta dizen Crescen
tino y Saladio que nasceran los cardos
sin espinas: y si toman la simiente y la ties
nen a mojar tres dias en azeite de laurel
(ya dize como se facia en el capitulo de
los laureles) o con nardo/ o en agua rosa
da y despues la tienen a enrugar y la sien
bran ternã los cardos aquel olor: y lo mis
mo podran bazer en otros qualesquier or
lores y sabores: y si mojar en la simiente en
leche saldran muy dulces: mas porque la
leche se haze da muden la dos o tres vezes
mas creyo que los que mojarẽ en azeite
de laurel/ o en otra qualquiera que no
nasceran porque toda semilla parece con
todo azeite. Lãan de sembrar en creciẽ
te y ayan aduertencia q al tiempo del po
ner o sembrar la simiente vaya de recba co
mo ha de naser: que si varebueta nases
ran los cardos cbieos y desmedrados y
duros. No han de poner la simiente mas
bonda so tierra de quãto es el alto: del de
do pulgar altrauca los que sen para tras
poner: aunque esta planta pocas vezes se
trasponen: mas los que no son para traspo
ner vayan mas bondas y cubrir la simien
te de manera q ñ aquella tierra que queda
encima quede muy mollida: y si la tierra
estuuere bien estercolada se baze mas
grandes y mas tiernos y mejores. Ellos
se sembrã de dos maneras: de susimiẽ
te o de vnã plãta pequenuelas q eban
al pie como bijuelos: mas desta tales no
salen tan buenos ni tan tiernos como de si
miente. El sembrar de simiente es lo me
jor por marzo y principio de abril: y el po
ner de losas a q los pongan por lino en a

cequia larga por amor del regar donde re
gar setien en v o en tablas entre otra orzali
za y vaya vnã mata puesta a otra vn buẽ
tranco por amor del apocar que la tierra
de en medio se parta para cubrir el cardo
vigo de los entre lino que con la mitad de
vnã parte del medio lino y con la otra mi
tad de la otra parte se cubra el cardo y por
el lino vaya vnã mata o otra dos pies: por
q al apocar vaya vnã acostada sobre otra
y en cada mata vayã siete o ocho granos
de su simiente puestos en tanto espacio co
mo palmo y medio y porque pueda cada
vnã de las enfachar y crecer y donde a
algunos dias q ayan nascido si algunas
fueren desmedradas y chiquillas quiten
las porque den lugar a las otras y quedẽ
al menos quatro o cinco cardos. Los q
se trasponen agora sea de la rayz de la ma
dre agora de los sembrados se puedẽ tras
poner por mayo o los pimpollos q ecbã
al pie/ o de los q nascen de simiente a la pri
ma veta/ o por onubie de los que ecbã en
tonce q el cardo si tiene mucho ricio ecbã
muchos pimpollos y al trasponer dizen
que les corren con vn cuchillo algunas de
aquellas baraujuelas que sã muy luẽgas
y embarren bien cada la rayz con estiercol
de vacas. Es muy bien quando chiquitos
escardar los mucho: mas quier en se mu
cho labrar y limpiar los de la yerua: mas
quando grãdes no ay necesidad porque
ellos la aboga y destruyen: y no me pare
ce bien lo que el Crescentino dize que los
puedẽ biẽ trasponer por onubie entre las
baças de pan q esta nascido: porque claro
es q le abogará y ocupará inueba tierra
lãanlos de apocar por el fin de setiẽbre
y por onubie en llouiendo o regar la tierra
para que se pare cosa y mollida: y los que
se apocan por en lino se setiẽbre: mas ma
dur an presto porque la tierra en dõceses
mas collete y madura mas presto q en el
inuierno q esta fria. Quieren qdo chiqui
tos estiercol bien podrido o ceniza en las
tierras frias y los q en el inuierno se tras
ponen y porque ellos ocupan mucho tie
po la tierra pueden poner los entre lino o

(que son como tras) melones, cebollas, berzas, rauanos, y ortizias q se arrincan antes q ellos crezcan mucho: los q dizen pa simiente quie les siépre los bijuelos, porq crezcan bié y criela simiente bien medrada y qndo vienē las grādes calores cubra la copa dē alcarchofa cō algūas hojas q ē sol qma la simiente: mas esto es mas necesario en las tierras mas calientes: q aq en talauera y en las muy llouiosas las cubre cō algo q no entre el agua en aqlla copa q pudre la simiente y despues de auer cogido la flor de las q es muy bueno para cuajar la leche q este bié sea la simiente q brāren alcarchofas encima d vna sauana y alla la limpie como pan y guardenla en lugar enxuto. Los cardos pa simiente sea de pēcas gozadas anchas y fiermas. Quieren bien regarse o estar en lugar humido: y este mismo pa q los sembraren los ban de regar. A esta ortizia danā y destruyē mucho los topos y ratones porq andāso tierra y comen las rayzes y tronco y luego perecen: pa ellos es bueno regar mucho la tierra q se barte bien de agua porq el agua los abogue y tener garos en la buertā entre el cardo y avn coques q caualas topineras o comadreas māsas: mas lo mejor es agua o mirar dōde los topos cauan y cavar vn poco traas ellos vn bué boyo y junto con la boca del agujero pongan vn arcaduce o cātaro en bico puesta la boca del cantaro o arcaduce junto a la topinera, o vn poquito mas baxo y por encima de la boca y agujero vnos palos y hojas q lo cubra como este esturo y buco pa que por baxo que vienē reculando por el agujero caygan en el arcaduce y requieranle cada mañana y vsta manera en pocas oias no quedara ningūo y ponerle a la boca vnos espartos embuclos en mailla y rejalgay luego lo roe y muere: mas guardē no le tope perro ni gato que lo comieran y morirā. Dize. Pala. q rābien buyen mucho si se bincen las bocas de las topineras con almagre bien mojado en sumo de cogombillo amargo o cauā de las alperredos por donde andan q fue

go buyen con la claridad auēdolos corradolos agujeros por dos o tres partes y asimismo dizen q es bueno contra los topos y ratones poner cogollos de adessa en las topineras q lo gollan y muere y buyen dello y lo mismo es bié cōtra las hormigas y tambien se toman los topos con vallesillas como ratones puestas a las bocas d las topineras. Los cardos son muy buenos para comer q assientan mucho el estomago y vianday a esta causa bixo el Portugues q los asnos temā mejor esto mago q los hombres por que comen mas cardos: engreñan mucho la lengua en torpecen mucho la habla, desopilan el bido hazen orinar, van sueño, dā algo de apeto, son confortatios d la madre o madre. Por ser callētes y por que tienē virtud o propiedad de cuajar la leche como baze la flor no los deuen comer muchos las mugeres q dan leche que les baze cuajar la leche en las tetas y causan algunas enfermedades de mucho dolor y avn si bien se deuen guardar de comer cardos o alcarchofas quando comen leche porq esta yerua tiene propiedad y fuerça para la cuajar en el cuerpo lo qual es muy peligroso y las mas vezes es mortal: los cardos comidos dan buen olor ala boca.

Capitulo. xv. delas coles.



Delas overças son de muchas beburas y maneras como vbm os: mas todas ellas quieren vna lauz: y avn que se bazen muy buenas en todo y rē: muy mayores se bazen en las tierras frias, como las ay en Alcanā: y avn en las tierras frias no crian tanto piojuelo como en las calientes: y avn quieren mas algo de cuenta que muy llana tierra: y por esto baze Pala. q las deuen poner en los cavalletes de las betras y de las otras ortizias q allise bazen muy mayores q en otra parte de la bera. Quieren tierra gruessa y substāciosa, bien bolgada o bien estercolada y en la tierra de mediana manera suelta se bazen avn q no tales. En la arenisca y duray barro bazen se muy desmedradas y

La. c. c.
cap. cl.
Lo. li. p.
capit. i.
Palad.
bebre.
xliiii.
Abar. y.
Lrc. li.
cap. xx.
capit. li.
Abenc.
Pl. li.
xix. ca.
viii. l.
capit. i.
Lc. li.
oelas.
sas. li.
oela b.

el salitre q̄la obaze estar mas verdes y mas
tiernas y mas sabrosas: esto se les puede
ecbar en dos tiēpos y edades dellas y en
dos maneras. La vna q̄ndo son ebiqtas ē
colino moler el salitre y cerner se lo ligera
mente encima: y la otra desbazer el salitre
en agua y con yn y foporociar las berças
y aũello q̄ta mucho el piojuelo: dize Theo
pb: a. q̄si entre las berças siēb: a matas
y ęeros y altramuzes q̄no criar: a ouzgos o
piojuelos. Si se cā el estiercol de ouzgas o
palomas y ceniza (y es buēa de bigueras
o d' oliua) y lo baze todo poluo y lo ecban
en las coles q̄ nenē piojuelo buyrā de alli
omozirā: o cozer boyas d' oliuas o azebu
ches en agua y rociar cō ello las berças.
o si sabumar ē vōde estā cō cera y piedra cu
fre y cō cuerno v' cierno o d' cabras moirā
todos los gusanos y sauandijas. Asī mis
mosi son pocas las berças dañadas d' las
suziedades d' gusanillos es biē arrācar las
antes q̄ enconen las otras: y esta es la me
jor medicina p̄scruādo q̄ no nazcā mas: y
por q̄ estas enfermedades d' ouzgos y pio
juelos se criū mas en lugares abagados
y hūimos q̄ vōde coge el ayre: alli deuen
plātār vnas berças q̄ tienē la boyalisa y
en los lugares ay: rosos las q̄ tienē las bo
jas crepas q̄ si estas tales ponē vōde fue
le criar piojuelos dañase mucho y son
muy suzias. Si la tierra es gruella y bumi
da puedē las bien trasponer entre las ba
ças o los sembrados entre los līnos y en
las viñas: mas se ā apartadas d' las vides
por q̄ dañan si estā cerca alas vides. Si las
coles se siēb: a por p̄ncipio d' siēbre v'
por otubre vernā a ser buenas a la q̄resina
y no lleuarā si miēte por q̄ las cueze el yelo
y si las siēbian mas tardas serā muy tier
nas p̄a sufrir los yelos d' invierno: saluo
si la tierra fuere muy callēte: y vōde no ay
yelos y si en invierno desbojā las berças
o si las descogollan en el invierno daran
unos pimpollos obztones ala p̄ma vera
mejor: que si no las desmochassen de los
q̄les bztiones nasce la si miēte: y si aq̄llos
pimpollos cortā del trōco tātas quantas ve
jes nascierē hasta q̄ aq̄lla fuerça d' la si miē

te se gaste toz naranacchar otras boyas o
pēcas d' nueuo muy lindas y gentiles q̄ el
trōco dela berça buē mas d' año: y es tan
rejo q̄ en el puedē enrrer puas y pepitas
o simientes d' otras yeruas como dize ē
los enrrertos d' libro. iiii. si no le arrācan y
le labrā y riegā. Delos repollos no salen
asī como en las otras berças y por q̄ en
los repollos aq̄llos sō mejores q̄ cierrā y
aprietā mucho y despues no toznā a abur
d' los tales es biē auer si miēte: mas q̄ d' los
q̄no aprietā bien o luego despues de auer
cerrado se abre: mas a los repollos no les
tientē la cabeça cō la mano q̄ndo cierrā q̄
luego se abre. Pues el repollo q̄ vieren q̄
esta muy biē cerrado y duro antes que co
miēce a podrirse corten le toda la parte
arriba como eozona y cruzen le las boyas
con vn cuchillo y asī no podrirā y echara
los pipollos o bztones dela si miēte. En
toda manera de si miēte d' berças de q̄i q̄er
fuerre q̄ se ā es la mejor: la q̄ echā por la pte
mas baxa: y d' los pimpollos q̄ echau a lo
mas baxo d' trōco: y por esto q̄ndo ecban
los pipollos desp̄te los todos y por q̄ por
baxo toznē a echar nuevos cogollos p̄a si
miēte y esto se guarde en toda manera de
cole: mas alas berças q̄ ban de guardar
p̄a si miēte no las hā d' cortar el cogollo d' el
trōco. Pone Marco catō marauillosos
loozes y grādes p̄priedades d' las berças
digo las palabras d' Poli. y sō tātas q̄ Cri
sipo y Pytagoras bztierō enteros trata
dos d' ellas: y el mismo Catō dize d' ellas q̄n
virtud y buēas p̄priedades sobrepujan a
todas las otras ortalizas: y dellas las me
jores sō vnas muy verdes y crepas: y tie
nen los trōcos y venas algo colorados q̄
estos son de mas virtud las q̄ tienē la boja
ancha no son tā buenas y los repollos no
tienen tanta virtud. Quanto alo primero
son cōtrarias al vino q̄n piden y quitā la
embziaguez q̄ si las comē crudas antes
beuer no dē a embziagar avn que beuan
mucho vino: o si despues de auer beuido
las comē q̄tarā la embziaguez avn q̄ aya
beuido mucho yia y oziēte si las mojan
en vn poco de buen vinagre como dize el

Libro quarto.

mismo Caton: y avn lo mismo haze susi-
mierte beuida: mas mi consejo es en confia-
ça del remedio de las berças que no beuã
mucho vino: q̃si mucho beuẽ las berças
ni crudas ni cozidas no impedirian la em-
biaguez seg̃n piẽso: y avn vi por expien-
cia q̃ este remedio sera q̃ndo mucho galos
q̃se escallẽtã vn poq̃to no pa los q̃se bazẽ
odrinas. Los trõchos crusos comidos a
limpian mucho los pulmones: y aclaran
la voz: y lo mismo hazen las ojas avn q̃
notãto como el trõcho. Si con el agua en
q̃las bã cozido lauã los miẽbros y nerui-
os encogidos los estie de y sana: y lo mis-
mo haze la vrina dõs q̃ san comer ber-
ças: y avn cõ aq̃lla vrina escallẽtãdola es
buena lauar las barrigas las criaturas q̃
tienen embargo: y bazẽc mas rezas: pur-
gan mucho el viẽtre y laslema: y los miẽ-
bros q̃ tiemblã fornican mucha lauando
las biẽ con aq̃l agua o vrina. Parala fle-
ma dice Caton q̃ bagã vnos manojos d̃
las verças y los metã en agua beruẽdo:
y desq̃ tomare a comẽder a hervir no los
verẽ mas de q̃nto anden cinco o seys pas-
sos y saquẽ las bojas del agua y majẽlas
y saquẽ el çumo y cuelen la y echen lo en
vna jarra d̃ barro y põganlo vna noche al
sereno y echẽle vnos granos d̃ sal y vnos
granos d̃ cominos molidos: y el q̃ lo ha b̃
beuer acuestese sin cenar y laue se bien las
piernas y manos con agua callẽte y beua
lo ala mañana y passese tres o quatro ho-
ras y q̃ndo le viniere gana d̃ vomitar ba-
ga vomito y purgara tãta colera y fiera
q̃el mismo se marauille dõde tãta temia:
y purga mucho la cabeça. y dice Plinio
q̃ beuẽdo el çumo con vino tinto purga la
colera. Todas las berças tienen esta natu-
ra y propiedad que majadas y puestas so-
bre q̃lq̃er binchazõ la sanã. Sobre las lla-
gas las purga y alimpia y sana: madura
las binchazones y las abre: y si assi maja-
das las ponen encima de las llagas encã-
ceradas las alimpiara y sanara mas alas
tales llagas tengã las primero a mojar
en agua callente: y esto se baga dos veces
al dia y auẽdo bien lauado la llaga põgã

le las berças majadas dos veces encima
y assi sana bien los miẽbros affistolados:
y para las llagas q̃ estan selapadas deuen
bazerlo mismo: y avn los poluos bechos
de vnos tronchos y mayormẽte de vnas
q̃ son mõrteses secados en vn horno come-
q̃lq̃ra carne de masiada y podrida y vna
carne q̃ nasce dẽtro d̃ las narizes q̃ llaman
pulpo sana muy bien oliendo los poluos
baza dentro. Majada y puesta sobre los
empeynes los sana. Si no oyen bien mas
jen las bojas y saquẽ el çumo y mezclado
cõ vino tibio lo echen en los oydos y acla-
rarẽbã: y si ay algũ miẽbro d̃scõcertado
lauẽle bien cõ agua callente dos veces al
dia y majẽ la berça y põgãla alli. Si ay al-
go magulado lauẽlo primero biẽ cõ agua
callẽte y pongan la berça majada encima
dos veces al dia: y si los niños cbiquitos
las comẽ mayormẽte los trõcos assados
se sueltã mas ay na a andar y sanan las lla-
gas d̃ las retas assi majadas y puestas en
cima: alo q̃ escupe sangre son buenas co-
midas: y si con la vrina q̃ biziere vno q̃ las
coma crudas lauaren los ojos aclarã mu-
cho la vista: y si beuẽ la simiẽte d̃ las colas
tiene virtud cõtra la põçõn d̃ los bõgos
põçõñosos q̃ bã comido. Purgã mucho
el baze comiendo las y beuẽdo vno blan-
co cõ ellas. Crudas comidas bã abũdan-
cia de leche a las paridas. El çumo de las
retiene los cabellos: abladã el viẽtre si s̃
mal cozidas: y si estã muy cozidas le restri-
ñen: y puestas las bojas majadas sobre las
culebillas o semejantes males que crecẽ
como las culebillas no las b̃ra crecer: y
q̃rã las señales d̃ las beridas: y puestas so-
bre la mordedura del canario la sana.
Despierta y prouocan le vrina y camisa d̃
las mugeres. Otras muchas virtudes tie-
nẽ largas d̃ cõtar: y con estas virtudes tie-
nẽ assi mismo q̃ pasan la dẽradura y banal-
go de mal olor alaboca y van sueño: y avn
comidas acortã la vista: son assi mis moma-
las galos q̃ tiene venas rotas en las pier-
nas q̃ llamã varizes q̃ las egozã: mi lo q̃
tiene llagas melãcolicas y çaratanes. En
la olla son mas sabrosas rezozidas cõ la

matto q̄ cortadas concucillos por q̄ el bie
rrolas vañan mucho vando les vn sabor
de berrumbre y endureciendolas:

¶ Cap. xvi. de las calabazas:



¶ Escalabazas quierē tierra
gruesa bumidā bien esterco
lada y biē canada: y lo prin
cipal q̄ querē es tener mucha
agua: hazēse mejores en sola
nas q̄ en sobrio cō tal q̄ tēgā humor bastā
te: estas rābiē se puedē sēbrar dōde no se
ayā de regar: ay n̄ q̄ no tambiē como dōde
puedē auer agua: y en los tales lugares
dize Colu. q̄ en bebrer los bagā y nos sulcos
bōdos: quasi vn pie: y estercolados cō esti
ercol bien podrido: ya mediado. Barço
siembran las pepitas y cubiē las poq̄to
priequen las bien basta q̄ nazcan: y como
par. xlii. fucē creciendo así las vayan cubriendo
de tierra basta q̄ los sulcos y gualē no ve tie
rra: y las q̄ nū se sembraren seran muy tē
pranas y de meiores sabor q̄ las q̄ se riegan.
Pueden se sembrar así mismo por fin de
Barço: y por Abril: y así por Mayo las
pueden poner: mas las q̄ tan tarde se mē
rentienen necesidad d̄ mucho estiércol y
agua pa q̄ cō la calor y virtud d̄ estiércol
y bumidā vēgan a ser tempranas como
las que se sembraron por Bar. y al tiepo
que las ponen vna noche antes q̄ las siem
bien echē las en agua y las pepitas que
nadā por ser vanas echē las a fucar: y las
que fueren a lo bondo eiten se eñā noche en
agua para que se emternezcan: y nasceran
mas presto q̄ si las sēbrā en secaa: y si las
remojaren en leche o en agua miel muy
aguada saldrā las calabazas muy dulces
y sabrosas: y en la simiente de las calabazas
ay vn grāde secreto y dīferēcia q̄ co
mo la calabaza aynos cabos es larga y
angosta: a otros llānan así son las pepitas
de cada vna d̄ las ptes q̄ al nascera la ca
labaza segun del cabo q̄ es la simiente: q̄ si la
pepita es d̄ el cuello nacera la calabaza lar
ga: y si d̄ el vītre anchā: y si d̄ el suelo de la
calabaza sēra anchā: y la tal simiente para
q̄ nazcā anchas se dā de sēbrar o pūta: y pa
q̄ se pā de q̄ pte es la simiente de q̄ biē se cala

calabaza abrála ballaran la simiente cada
q̄ pegada en su pte y si pte la simiente sea
de las primeras calabazas q̄ nascerē y d̄
las mas cercanas alas rayes: y pa auer
calabazas muy tempranas tomē estiércol
barto mudo: y bincā bien vna bera d̄ llo y
pōgā encima vn lecho de tierra buena biē
podrida y entre aquella tierra pongan las
pepitas mojadas como dize y esto se pue
de hazer por d̄ bebrer y Barço y d̄ no
che cubran labeta por los rocios y belā
das y de oia descubrálas al sol y de q̄ nā
cidas traipongā las o quisiere: con tal q̄
lleuē barto de aq̄lla tierra y estiércol. Bā
se de trasponer quādo tēgā tres o quatro
hojas y ponerlas por dōde se asgan y sus
bā q̄ por el suelo vañase: y vn supā lāma
ta de las vañase se mucho y si las siembrā
para comer mientras mas largas y de las
das son: son meiores mas tiernas y mas
sabrosas: y por eñōlas tales se ban de sem
brar de las pepitas o el cucillo y q̄ vayan
puestas la punta hacia riba q̄ aq̄llos cor
nezillos y a yā bazia abaxo puestas. Si les
echā poluo hazen se rābiē muy dulces y
sabrosas: y por eñōlas biē sēbrar las cerca
de camino: y aū cō el poluo eñā muy fresa
cas: dize Colu. q̄ donde ay las calabazas
mayor mēte quando eñā en flor: no llegue
muger q̄ tēgā sume o flor q̄ les baze mu
cho daño: mayor mēte si las toca. Ari. vi
ze q̄ si siēbrā las calabazas jūto cō vn po
zo y de q̄ eñā las cabeças nacidas las tra
tornā de otro el pozo d̄spues q̄ ayā d̄ espedi
do las flor q̄ las calabazas comiēcā a cre
cer: y tapē el pozo biē q̄ se guardará vdes
todo el año: mas vde q̄ no toq̄nē el agua.
D̄ las calabazas se hazē gentiles sombras
en verano pomēdolas en armaduras co
mo parras y colgadas d̄ arboles q̄ nolleuā
fruto como s̄ fauces y otros arboles se
mejātes y puestas en alto dan meior fruto
y mas sabroso q̄ tēdidas por el suelo y me
nos simiente. Cre. dize q̄ si q̄ndo las matas
bā algo crescido las d̄spūā q̄ echā a mas
pīpollos y en ellos mas calabazas y aū se
rá mas tēpranas: y lo mismo es d̄ los melo
nes cogombros y pepinos. Para simie

te se bñ de guardar de las mas crecidas: y las q̄ p̄m̄cro nascierō: y bñ las de orar colgadas en su vid basta el invierno \ y d̄ pues colgar las: o al sol \ o al bumo: que d̄ otra manera con la humidad podrirseya la simie: mas no les d̄ mucho calor alas q̄ colgaren al bumo q̄ se escallētarā antes q̄ se enruguen guardanse para quando no las ay si las raē la cascara verde y les q̄tā las pepitas \ y de la pulpa bazen vnas tieras como tassajos y las secan al sol despu es en cozina se parā muy buenas en la aqua refina y ayn son mas sanas q̄ no tienen tā to bumo: ni frialdad como quādo verdes Quādo verdes son frias y bumidas y por esso no son buenas para las personas flematicas \ y bumidas: y melācolicas: sino para los colicosos y enutosos: y por ser frias \ y bumidas quieren se guisar con especias \ y cruas callētes \ y biē olientes como axedrea \ y perua buena \ y perexil: y binojo y otras tales. Son buenas para los q̄ tienē calenturas: mayormēte tercianas y tiemp plan la sed \ y calor. Son muy buenas cozidas con carne \ o fritas que pierden mucha frialdad y humidad. S̄ de muy ligera digestiō \ y corōpense muy p̄sto en el estomago quādo esta indispuesto: y p̄sto se traspañan en la calidad y natura d̄ q̄llo con q̄ se guisa. Si mucho las vsan comer engendran colica: mayormēte en las personas frias y por esso bñ las de guisar con especias y miel. Las pepitas son frias \ y son buenas para purgar los riñones de las arenas y desopila el bigado mōdadas \ y mājadas y cozidas cō vn poco d̄ agua de cucuda y beuiēdola. Baze se muy buenas pepitas de ollas: y guardāse las pepitas en su vigor y virtud por tres años. Dize. Abencemif. que las siembren biē bondades \ y lo mismo bagan alos cogombros: y que quando estuierē de quatro bojas tornen las a cubrir basta el cogollo: y dize q̄ quādo estuierē algo crecidas las ciscaven \ y les boraden las rayzes con vnas puas d̄ espinas y tornenlas a cubrir. y dize mas que si las siembran bien bondades: y quādo fueren creciendo las cubren basta la p̄ta

y q̄ esto se baga tres o quatro vezes q̄ los cogombros \ y calabazas q̄ así fueren sembrados nasceran sin pepitas y q̄ para que sean muy tēpuras las siembren en iunier no en vnos tiēlos boradados con buena tierra \ y estiercol y las rieguē con agua ti bia \ y de dia las pongan al sol y de noche las meian en lugar abrigado: y en escallē tando el tiempo quādo las otras se suelen sembrar \ las traspongā quebrantando el tiēto y enterrando la tierra así entera \ y para que la tierra vaya a bien entera cinco o seys dias antes no la rieguē \ y en tras poniēdo las luego las rieguē: y si las sembraren la punta baxa baxo \ lleuaran mas calabazas: si gū dize el mismo Abencemif \ si rcmojan las pepitas en cosa sal azuada: o cosa olorosa: las calabazas iernā a q̄lla virtud \ y olo: Para q̄ no aya gusanos ni piojuelos \ dize aque ten asfāenda en vn paño y tenganla a mojar en agua y con a q̄lla agua la rieguen \ no las iernā. Entre sus propiedades no es menester decir que son buenas para cchar vino \ q̄ esto biē lo saben los romeros \ y los q̄ cauan las viñas y para cchar vino en ellas \ o agua son las mejores las q̄ son muy luzias de tez \ quā to mas viejas fueren tanto son mejores: y ban las de empegar por dentro cō pez y escoger las mas gordas de casco.

Cap. xvij. de las cebollas.



As cebollas quieren tierra grueca y substāciosa: y muc lic: y dulce en la lauz: muy suelta q̄ parezca arenisca: y ierra fria y si es ierra regia y dura no puedē crecer: por esso es biē q̄ con ser ierra grueca se a suelta: y q̄erē q̄ la tierra este muy estercolada y bolgada y mullida y canada y lipia d̄ piedras y yeruas y ayn no basta q̄ la ierra este canada vna vez \ si no dos y tres: sino esta la ierra estercolada de antes para sembrar: o trasponer: en d̄ces la estercolē cō tal q̄ sea cō estiercolpo drido: dize. El bñ: q̄ las cebollas se baze biē en las tierras gruecas cō tal q̄ cā tierras sueltas: siēbāse d̄ dos maneras: la vna d̄ su simie: y la otra es d̄ las mismas cebollas

Enc. li. vi
ca. xvij.
Palad.
Heber.
ca. xvij.
Abul. ca
iii. d̄ tu.
capit. xli
Romien
capit. vi.
Pla. li. iii.
oli. lib.
tit. capit.
ptol. vi.
Ec. d̄. vii
de bñto.
Abence.
Abagol.
parte. iii.

Di. li. ii. c.
cx. xvii.
Bulo gel
libro. xx.
capitvii.
arist. p.
blé. par.
te: xiii.

trasponiendolas: y delas cebollas q̄talle-
cen y tornan a poner nascen mas simiente
y hazese pequeña la cebolla / y las que se
siembran de simiente hazese mayores y dā po-
ca simiente: por esto para simiente pogan
de las viejas q̄tallecen: pues auida buēa
simiente y auiendo estercolado bien las
beras dōde han de sembrar el cebollino bā
las de sembrar por: senēbre / octubre / y por
nouiembre / y a vn para tardio se puede bi-
en sembrar por: bebrero / y siembre las en
día claro / y reposado / y q̄si ser pudiere an-
de viemo solano / o gallego / segun dize.
Dize: y si pze las siēben en menguante
de luna / y despues de medio día. Si despu-
es de auer las sembrado les llouiere / no
las rieguē / mas si biriere tpo cuxuto ries-
guē las / y en el invierno si estā rezien nasci-
das o muy chiquitas cubran las cō algo
de noche: y si biriere día callēte / o tēplado
y sereno descubā las: y si no / no las descu-
brā. El trasponer va de ser q̄ndo ya ellas
estā bonitas: q̄ puez mas se siēben mas
tēpnaas q̄ otras / y otras mas tardias: as-
si ba de ser al trasponer / segū el tpo como
se sembrarō: y siēpre en menguante / puedē
las trasponer entre otras o talizas mas
mayores: y mejores se bazē por si: al tras-
poner ban las de despūtārlas por: enllas
si son largas y cortar les barra parte dās
barba uelas q̄les dexē vn dedo al traues
no mas dās: y no las traspongā bondas
q̄ las cebollas criāse en la sobrebaz dela
tierra: y prēdē tā presto / q̄ ayn q̄ no las so-
tierrē bineā las rayzes en el suelo y buen:
y esto es poco pues acuerdesce y brotā col-
gadas en el aye: bā las de trasponer (si ser
pudiere) en tpo huiado / y ala tarde / y si
fuere tpo enxiuto / rieguē las ala tarde des-
que aya enxiado el día. Non tā bien las
cebollas q̄ si trasponē el tallo por si con su
cabeçuela y barba jaas / y se aprouechā de
los calcos prēden: y asī mismo prēden y
crecē si cortā la cabeça cō dos dedos mas
antes q̄ ecomēce a tallescier / y aq̄llo siēbrē
q̄ prēden: ban se de trasponer ralas / porq̄
crecēā mas las cabeçaas: y como dize / cor-
tar les algo de las porretas: mas el cortar

sea en tpo q̄ no llueua: q̄si llueue entrase el
agua por: las coraduras de las porretas
y muchas vezes pudre por: asī / o escaldā
se la cebolla: / Ban las de escardar y mollar
mucho por: q̄ tēngā la tierra sota y bucca /
y asī crecerā mas / y son muy mejores si
siembrā entre ellas a xedrea / o yerua bue-
na algūas mareas dā / o to millo salsero: o
q̄lq̄r otra yerua de buen olor: / dellas son
mejores las q̄ fō redondas q̄ no las llanas
y muy mas dulces / y las llanas son mas
q̄ majosas: y por la mayor parte las blan-
cas mas dulces q̄ las coloradas: ayn que
esto no es cōtino: ni rege la cierra: q̄ muchas
vezes sō las coloradas mas dulces otras
vezes mas q̄ majosas: y esto de mas o ser
la simiente de aq̄lla priedade / tābiē viene
ser dulces de criarse en buēa tierra cō mus-
cha agua / y estercol: y asī se criā grādes:
y el casco gordo y dulce: y delas tales en
q̄lq̄r casta dellas se ba de tomar la simien-
te / y dōde ellas no tiēn la tierra q̄lbe de-
cho: ni el agua muy abundante criāse chi-
cas / los calcos de ligados / y muy q̄ majo-
sas / y las tales buelē por: y dā dolor de
cabeça por: ser mas humosas al celebrō: a
las q̄ q̄daren pa simiente pogan les algun
arrimo pa q̄ la porreta no q̄bre si no q̄ la
aten como se tēga / las q̄ tallescierē en casa
puedē las poner / o plātā en q̄lquier tpo /
mas muy mejores es q̄nto mas presto se bi-
riere / porq̄ crecerā mejor / y mas presto
y estas son mas dulces q̄ las de simiente.
El regar dellas ba de ser por: la noche quā-
do aya refriado el tpo / y muy mejores
despuēs de auer pasado la media noche q̄
antes / porque se escardā si se riega cō ca-
lor: (como dize de los ajos) y q̄eren se bar-
tar mucho de agua la vez q̄ se regarē / ban
las de coger q̄ndo las porretas esten biē
enxiutas / y en menguante de luna / y en día
reposado y claro / y despues de medio día
y asī se guardarā mas tpo: y si las oeran
estar mas tpo tornā a tallescier o podre cē
y auiedo las cogido tēgan las al sol porq̄
enxiuguē. Dize Abencennā q̄ en auiedotas
cogido las metā en agua callēte y la apō-
gana enxiugar: y q̄ se guardará mas tpo

Libro quarto,

sin tallescer: mas yo no lo tégó por bueno
 Plinio dize q las metá entre paja: y dize
 Abécenif q sea de cuada: y q este aparta
 das vnas d otras y se guardará mas tpo:
 Otros dicen q se guardará mas tpo si les
 corta las cabeçuelas mas yo pienso q por
 allí se podrirá. Dize mas Abécenif q si qn
 do las trasponen les ponen debaxo vnate
 juela o casco d cántaro q bará mayores ca
 beças: Las cebollas tienē muchas ppue
 dadde buenas / y avn tábíe malas: si las
 comē defenconá el agua mala: dá buē co
 lor a la cara a los q las vsan comer. Si las
 maja y ponen comiel sobre las berrugas
 dize q las arrincá: puo cá la vniua / abia
 la luxuria / dspierta la purgaciō d las mu
 geres mayormente coziadas: y allí bazen
 abundar la leche alas q criá. El fumo de
 llas echado por las narizes las purga: af
 ladas o coziadas q dá la tosse aclará laboz
 y bazē bien arrincar las viscosidades del
 pecho: por q de qlqer manera q las comá
 alimpiá el gañon: q avn q sō siemosas ha
 zen arrincar. Crudas dá apetito por q son
 asperinuas y ayudan a la digestiō: maja
 das y puestas sobre las qmaduras les q
 ta el dolor: y puestas de la misma manera
 cō sal y ruda sobre la mordedura dī cá ra
 uiofo aprouechar: y lo mismo haze contra
 las picaduras d las abispas y d otras sa
 uandias ponçōsosas. Las cebollas dan
 sueño: y avn si muchas vsan comer van
 modorra: y por esto en tpo de modorrano
 las comá mayormente crudas: dá dolor
 de cabeças: bazē pder mucho d la memo
 ria: turba el entē dimiēto: bazē soñar sue
 ños pesados y espatofo: sō vōsofas: fre
 gando la cabeça cō ellas crudas es buēo
 cōtra la tñia: el agua dellas sacada por al
 q tara aclarar la vñta: y lo mismo dize q ba
 ze el fumo: no lo be puado (digo lo del fu
 mo) ni aun lo tégó por cierto: por q avn el
 olor d las qndo las partē dñia la vñta y
 haze escocer los ojos: y de la misma tie
 comiel se haze alcohol pa los ojos: las cebo
 llas desopuá el bigado: q dá la ytericia y dā
 sed: dizen que si ponē vna cebolla parida
 sobre carne cruda: q no llegará moscas dō

de alcáça el olor della / ni se críaran quere
 fas: y los q tienen beridas o llagas viejas
 no las coman mayormente crudas: q enco
 nan mucho los llagas: y avn con la mano
 q bantocado cebollas no toquen las lla
 gas o beridas sin auer selauado primero
 q las encona mucho: y avn se bazen qñ in
 curables: las q se guardan pasiēte han
 se de coger dñques q estén bien puetos los
 granillos y no antes: y secar las capotas
 al sol y guardarlas. Las cebollas tallescē
 en menguāte y crecē: y en crecēme aslo
 ran: lo q les contra la natura de las otras
 plantas: y por esto (como dize) las deuen
 sembrar en megüde: y para auerlas dō co
 mer crudas es biē hazer las ruedas: y te
 nerlas amojar en agua fría: y es mejor si
 es corriente: y si no muden se la algunas
 vezes: y despues en vn poco de vinagre:
 y así seran mas dulces y no seran humo
 sas: ni oler tanto como bizieran sin ella
 diligencia.

Ca. xviii. dlas çanaborias y chiruias.



Stas dos maneras de rayzes
 pone el Platina en vn mismo
 capi: avn q ellas son differētes
 en sus colores: q las chiruias
 son blācas como los nabos sal
 uo q son mas delgadas y largas. Las ça
 naborias son de la bechura de los nabos
 ni mas ni menos: saluo ser vnas de color
 de naranjas: otras muy coloradas tātō q
 toznan en prietas. Quierē la tierra gruesa
 si subitaciō fa cō tal q sea suelta: q si es tier
 ra dura no puedē hazer buē rayz: q todas
 las cosas q echā rayz qerē la tierra suelta
 archisca así mismo q este muy bōdo cauā
 da: y mollida y limpia de todas rayzes:
 y vuas: mas las chiruias qeren la tierra
 algo mas gruesa y avn mas fria q con el
 friose bazē ellas buenas: quierē la tñra
 estercolada y con estercol muy podrido.
 Las chiruias muchas las siēbran por si
 otros entre los nabos y çanaborias. Las
 çanaborias se siēbran por mayo y junio y
 avn por agosto: avn biē se puedē sebrar
 mas tardias: q en las bueltas todas las
 mas dlas semillas se puedē sebrar en qlqer

Plati. b
 bro. iii.
 Ec. li. vi
 ca. xvi.
 Co. li. xii
 capit. iii.
 Paladi.
 bebrero
 ca. x. xiii.
 Rubre
 capiti. i.
 Pl. lib.
 li. x. v.
 li. x. ca
 pitul. iii.
 Magui.
 part. c. iii.
 D. rusia
 natis.
 capi. ccc
 x. xvi.

tiempo por tener la tierra bien estercolada y abundancia de agua: mas las chirivias se siembran mas tardias: q se puede bien sembrar por octubre y noviembre y diciembre y aun por hebrero: q a v e g a n la prima vera. Mas se o sembrar en sus heras: q se puede regar si el agua les faltare: y sembrando las luego las riegué: y siembre las ralas: por q baga buenas rayas: q estas plántas nos setras ponem: y verdad es q si quando chiquitas las traspluieren en tierra bien cauada: y bien adereçada: q se bará muy mejores: mas esta diligencia es demasiada. Si el tiempo les biziere seco rieguen las cada semana vna vez hasta q estén bonitas: q despues por tener laras y bondad no tienen necesidad de regarse: verdad es q antes les bara pro q dafio: y aun a las q son parafimiente muy puecbofo les setra trasponer las quando chiquitas cō su tierra: y q aya muy ralas: por q se bagan muy buenas: y la simiente sea o las çanabonias o chirivias q tienen el coraçon muy delgado y la frente muy chica (q comūmente llamā bembrias) y o aqlas o las mas crescidas: y si ser pudiere q las siembren en principio de cresçiente. Las çanabonias y chirivias son calientes y sō de dura digestiō: y dā poco mantemimēto al cuerpo. Sō buenas guisadas cō tra la tofe: y cō tra la ydropesia: y dolor de costado de vnas y o otras se puede bazer: buenos guisados coziendolas yn poco: y sacado les el macho y en caçuela: o freyr las con su barina: o malarala y liqda embuelcas en ellas: y son muy buenas asadas: o el rescoldo y lipiádolas bié y coriádolas mendas y cō azeite y sal y vinagre y cō casaca se baze muy gentil cusalada emboluiendole vnas hojas de perexil y yerua buena. Mas se sepe las çanabonias muy gentil letuario sacadoles el coraçō: y coziendo las en poco d'agua y d'pues o fmas echar las a cozer en miel: o açucar enteras: o rajadas: y aun majadas y echarles a bueltas en cancela gingibre: o q se qer otras buenas especias: y p a esto son mejores la oruias q las coloradas: por ser mas tiernas. Todas tienen virtud o bazer y ugar: mas

por menter las çanabonias y despar las los o las mugeres y cozar la colera: y a vnas çanabonias por ser calientes y bazer vnas son buenas pa las bestias en infierno q las purga: y q to la tofe: las hojas de las çanabonias son purgatiuas y adelgazan mucho y corrompen si se dá en mucha qnidad a las bestias: y por tanto ay acōside ración o lo q fuer e necesario: y las hojas o las chirivias majadas y puestas sobre las picaduras o las abispas aproucchan mucho. Todas ellas criá fagre mala y gruesa: y por esto no las vsen mucho los q tienen buuas: almorranas y otros semejantes males. Bunchan algo y abiuá la luxuria: y son asimismo ventosas. De las çanabonias son mejores las q tienen color buua como sangre: que son mas tiernas que las otras: con las çanabonias cozidas y cō sal uado engordan mucho las bestias: y es les proueçoso.

Cap. xix. de los cogombros y pepinos.



De los cogombros y pepinos se siembran de vna manera: y q eré lamísima tierra: y por esto los pōe jutos en yn capitulo. Quien en la tierra aqua dice o las calabazas: y en aqlas mimosas pōs se siembran q es por marzo y abril. Quien tierra humida y substanciosa: y estercolada cō estercol muy podrido: y quel estercol este muy mezclado cō la tierra: y p a q salgan muy dulces y sabrosos mosen dos dias asimismo en la leche o ouejas: o en agua nuel (mas mejor es la leche) y saldra blancos y muy tiernos. Pueden los sembrar en sequera: y en regadio: los q se riegan bazeñe mas presto: mas muy mas sabrosos son los de sequera. Si les echan poluo se bazeñe muy gentiles y sabrosos y dulces: y desque estén nascidos si los regaren sea como el agua no toque mas o en la ray: y de la mata: q si en ellos toca bazeñe aguanosos y malos. Mas en los de labrar y escardar el pie de la mata: y la otra yerua es necesario quitar se la: que avn baze: Pa la. que les baze pro: y quando los escardarē o en q qier otro tpo: mireno buell en la ce

pa bellos: q̄ se baze en amargos: dize Co
lu. q̄ o dē no se ban de regar los siembren
de esta manera. **Idagā** vn sulco bien bondo
q̄nto q̄ si vos palmo: esto en el mes de be
brero: y pōgā en lo bondo del vn as pajas
después en el mes de março echē encima
de la paja tierra muy bien estercolada: y la
simiente encima y tomenle a echar mas tie
rra encima y como fuerē creciendo assi
se vayā echādo tierra basta y gualar el sul
co y desta manera durara su fruto todo el
estio y sera de mejor sabor q̄ regādo se: y d
q̄ i q̄er manera q̄ los siembren: pongā junto
seys o siete pepitas como no se toquē vn as
con otras q̄ se dañan: y assi para grande ce
pa. **Dize Pala.** q̄ si moja la simiente vn as
to cuazye d̄ sabina: y la refriegā cō vn a
y erua q̄ cl llama culex: y no se nibe podi
do hallar m̄ entender q̄ y erua sea y quien
supiere q̄ y erua es y como se llama y ote
ruego y pido de gracia q̄ la declare aqui
y assi mismo pōga su nombre q̄ en ello bara
a dios ser uicio y ami merced: y a muchos
buena obra: y de dios aura la paga de su
trabajo: pues majada aquella y erua: frie
guē la simiente cō ella y nascerā los pepinos
y cogōbros sin pepitas: en lo de mojar la
simiente cō azeite no me parece: digo lo q̄
dizen y auiso cō m̄ pare se cr. **Dize Albece**
nif q̄ pa q̄ no ay an simiente q̄ q̄ndo las ra
mas estuieren quāto vn braço sobre tie
rra q̄ las tomen biē a soterrar todas saluo
la pūta y q̄ esto bagan tres o q̄tro veces.
Dize mas q̄ si sembrarē la simiente de los
cogōbros y pepinos la punta baxa baxo
lleuarā mas: y si se pa a uer de sembrar
estas semillas las remojen primero en as
gua o en leche o en qualq̄er otra cosa: bas
ta q̄ comiēce a tallescē y brotar y assi na
scerā mas presto. **Para** auer cogōbros y
pepino a tēpiano: tomē vn as nestos d̄ ba
rrro horadados por baxo: y pongā en ellos
buena tierra bien estercolada cō ēstiercol
bien podrido: y assi sembrē la simiente: y
rieguen la con agua fria: y quādo biere
sol: aquen los alfolio cerca del fuego: y q̄n
do frio meian los tictos en lugar abuga
do: es biē en establos entre estiercol: y esto

se puede hazer vn mes y medio antes d̄ la
semētera destas semillas: y al tiempo que
ouieren de sembrar los otros de simiente
bagan buen boyo y quebranten el tiesto so
lamente: y pongan alli aquella cepa con
su tierra y prendera muy bien y lleuaran
grande ventaja en ser mas tempranos: y
de esta manera dize **Plinio** que a **Liberio**
emperador de Roma los daua todo el a
ño: de esta manera se baran melones tēp
ianos: y otras ortalizas que se suelen belar.
Otra manera pone el **Libeophra**to: dize
que después q̄ los cogombros o pepinos
han lleuado su fruto que les corren las ra
mas y cubran bien las rayes cō tierra co
mo estē guardadas del frío y no se parez
cā y q̄ al tpo q̄ siembran los otros nascerā
ellos: y q̄ por tener ya las rayes bechas
y arraygadas seran mas tēpianos q̄ los
que nuevos se sembraron q̄ las rayes d̄ los
cogōbros bien mas de año como el **Ari**
stotel dize: si de los q̄ sembraren en seque
ra remojaren su simiente en cosa olorosa se
rā olorosos: si en cosa laxa rian serā laxa
tinos. Si q̄ndo los cogōbros estā en flor
los meten dentro de vn asia horadada
de parte a parte: seran tan lucgos como
ella: y si metē los pepinos en vn as bolla pe
queña que tēga d̄ otro qualquier rollo ofi
gura: la misma eterna el mismo pepino im
presta euli: y pa q̄ sean muy tempranos d̄
ze **Colimella** q̄ siembran vn as ramas de
cacaas gordas en lugar bien abugado: y
vayen algo bōdas: y desque bien presas
cortan las biē sotierra como no les dañen
las rayes: y q̄n lo bucco bellas merā la sim
iente destas ortalizas: y que luego lo cubrā
cō tierra biē estercolada: esto es como qui
en tēp de pepita y alli nascerā muy biē
y barase mejor: vōde nascere alguna cara
sā sin arrincar la de alli: y arritando la pa
ra poner las pepitas: de los cogombros
sea la simiente d̄ los mas largos y d̄ los
y de todos los q̄ primero nascierē y estā
mas cerca d̄ la rayz. Los cogombros sō
muy enemigos del azeite tanto q̄ si cerca
dellos lo ponen ay n̄ q̄ estē colgados serē
comuara baxa arriba como anguelo y si

les ponen agua de baro se estenderán: ó de ay cogombros ni pepinos: mayormente en flor: dize. Col. q no allegue muger que este cō su flor: como dize en el capitulo de las calabazas: mētras mas verdes e mas pepinos mejores los pepinos y cogombros: q desque estā grandes y maduros no valē nada. q por ser pepinos son mas dañosos: dize Albenicif q si los remojar en bien en salmuera q estaran frescos todo el verano. Aristotiles dize en sus pblemas q si los siēbran cerca del pozo y quando ellos estā chicos los traigan en dentro del pozo como no lleguen al agua y cubrieren el pozo q todo el año estārā verdes como dize de las calabazas: mas ha de estar el pozo muy cubierto q no entre ayre alguno: los cogombros son mejores los pepinos q sō de mas ligera digestiō q los pepinos comiendo pocos dello: y qndo ebiquitos quita la sed: mas si en ellos se desordenā sō muy crudos y indigestibles: y engendrā largas enfermedades: refrian el calor qui tā la sed: no son tan dañosos a los q traba jan en el cāpo: como a los que estā ociosos ala sombra bōlgādo: y son muy malos para las personas sicamicas y humidas. Allos pequeños la salte quita mucho de su malicia y aquosidad: y los cogombros se que ren con miel e azucar. Son mejores los pepinos e cogombros de sequera que de regadio: po: no ser tan húmidos. Si algunos tuuieren de mayas que procedan de causa caliente: oliendolos luego le bazez en mar en frey ay ardor de los ojos pōgan ynas tajadas dello encima y quitar lea el ardor: mas por que con su muy grā frialdad no dañen / tenganas poco tiemp po puestas. Las hojas majadas y puestas encima de la moledura de can rallo lo aprouecha. Plinio dize: que las mezclas con un poco de vino y de la misma suerte aprouechan contra la moledura de cieno ptes. Las hojas dellas alimpiā mucho las manebas de la cara: y majadas y mezcladas con buena miel sanan los empeynes.

Capitulo. xx. del culantro.



El culantro quiere y suffre qualquier tierra: mas mētras mas gruesa es mejor se baze y en las buerrias se baze muy vicio so: mas no tā buco por el vicio como en tre tā buco de pan y nerrias nu eua donde no ay estiercol: o no tanto como en las buerrias. Al pres callētes quiere mas q frios: esto es una manera de espedir mas muy buenas como luego dire. Si sō siēbian para alier dello la grana banlo s sem brar sola mēte ala prima vera: mas si los sembrar para comer lo verde: puedēlo biē sembrar pos febrero: marzo: abril: y mayo: y ayn por todo el año: salio en el inuier no: q entōnce por los grandes frios no na ce para lo auer de sembrar. Masce mas sō to de simiente vieja que de simiente nueva y pa que mas presto nazca es bien mojar primero la grana yn dia o dos: en agua: si lo sembrar de simiente nueva antes que se seque nacerā muy mas presto que si mien te vieja m dela q estuuiere curada: pueden lo bien sembrar por si: y tā bien en tre otras quafiz ayes para todo mejor lo q nace en solana q lo q se cria en sōbra: po: no tener tāta huinidad para donde se han de sembrar es mejor estiercol de cabras o de ouejas q otro ningū: seco es callēte y verde es frio segun dize Auicēna: aun q entre el y Salic no ay arta contienda sobre si verde es callente o frio: si verde y majado lo ponen sobre algunas binchazones callētes lagre fueue y de faza: cō faza mucho la cabeça y aprouecha mucho al desuancimiento del celebror: y mas lo seco q lo verde: principalmēte al vaguido que viene de calor: y ayn tambien al que viene de siema: de asuacio y mas lo verde que lo seco lo verde abiu la luxuria: y lo seco lo quita dize: Barco varron q si majan culantro: y con vinagre lo mezclan y ponē en ella carne que to do el estio se confuara sin dañarse: si lo mojan y con vinagre lo ponen sobre los encordios resueltos: si lo panen majado y mezclado con miel o con pallas sobre las culebrillas o semejantes cosas las atajan y sobre las quemaduras de leche de muger.

Libro quarto.

si la grana mojan en buen vinagre y la en-
rigan confundiendola reposa mucho el esto-
mago: y no dezan subir los humos ala ca-
beça: comido sobrie vianda tostado repo-
sa el vomito: si verde comen mucho dello
da tristeza en el coraçon: y lo verde pa co-
comer ha de ser blonouezito: q̄lo talludo
y granado no tiene muy buē olor: ni sabor
si algũas vezes los canes comē della per-
ua cō su simiente les baze mucho daño: q̄
les es ponçoso: si su simiēte verde o se-
ca fuere bebida con vino dulce: enciende
mucho la luxuria: mas guardanse dello el
pecialmēte d̄lo d̄maliado q̄ baze exceder
y daña mucho: segū dize sant Egidio: esta
simiente seca da buē olor a los gusados:
conforta el estomago: y es contra la ven-
tosidad muy buena: y q̄ta los regueldos a-
zedos: beunda la grana dello con agua de
bozrajas aprouecha al tembloz del cora-
çon: e impide el escupir de la sangre: el cu-
lantro acorta la viſta: y el agua o cūmo de
llo reposa el latir de los ojos echādo lo en
cima. Lo seco es bueno pa los q̄ tienē mal
caduco q̄ llama gota cora: por que alegra
mucho. Lo preparado comido despues
de comer aprouecha contra el mal olor d̄
la boca q̄ procede d̄i pechos: el mucho vſo
d̄lo verde mayo: mēte es muy dañoso co-
mo dize Dioscondes: e aū lo pone entre
las ponçosas.

Capitulo .xxi. del binojo.

El binojo se siembra de su grana
o simiente: ayn tambien se
puede plantar d̄ sus rayes tras
poniendolas quando son chicas traspo-
niendolas enteras: y ayn quando grādes
si sacan bien la cepa entera: si por febres
rolo quieren sembrar sea en cabo abra-
do: caliente: e por marzo pueden lo pōer
en lugares mas frios ayn que ello todo ay
resusite y te da tierra: mas se baze en ayre
caliente que en lo frio: y en la tierra arenis-
ca mejor que en la gruesa e pegajosa: y no
quiere barro: e alli tā bien quiere calcaja:
siembre: mas sea en lugar caliete y tierra
enxuta. De simiente nueva nasce mejor q̄

de la simiente vieja. E y en Italia mayor-
mente en flozencia vna manera de bino-
jo muy dulce e preciado q̄ quando verde es
muy gētil de sabor y olor: y es si q̄ndosie-
bran la grana le meten en vn bigo pasado
q̄ nasce de alli el binojo dulce e suauē al
gusto mas que de otra manera: o que quā-
do el inuerno viene le cortan todas las ca-
ñas junto con el suelo y las cubren biē cō
estiercol de buyes y que sera mas dulce
el binojo. El sembrar por q̄ de vn grano o
dos nasce la plāta muy flaca: siembrē jun-
tos ocho o nueue granos: biē se q̄ algũos
dirā mayor mēte en esta villa d̄ Talauera
que no es necesario desir como se aya de
poner el binojo pues de su naturaleza aq̄
nasce barto sin curar dello y deuen los rā-
les mirar q̄ ayn q̄ aq̄ nasce barto en otros
lugares no lo ay: q̄ como en otras partes
ay monte d̄ laureles y arraybanes y aca
a penas los podemos plātar en las buer-
tas e jardines alli es el binojo en otros ca-
bos: q̄nto mas q̄ aq̄ no solamente digo co-
mo se aya de plantar: mas como se baga
muy bueno dulce e sabroso de la manera
q̄ es el anis: y ayn si lo mojarē en leche de
vras: o en aguamiel saldra dulce no d̄ tal
sabor como si lo sembraren d̄tro de vn bi-
go como dicho tengo: esto q̄nto al sembrar
dello si tiene vino baze se muy grande:
mas no de tanta virtud como lo que esta ē
lugar enxuto. Siembrese ē la prima vera
y ayn q̄ en otros p̄pos se puede sembrar en
tōces es mejor q̄ere mas tierras sueltas y
areniscas e calcajales q̄ tierra gruesa: y
el traiponer d̄lo sera q̄ndope que nio q̄ere
comēçar abrotar. El binojo tiene muchas
ppriedades buenas: primeramēte aclara
la viſta y alimpia los ojos lauādo los con
agua dello: o mascādo lo en ayunas y cō
aq̄lla salina limpien y laue los ojos. y oia
ze. P̄li. q̄ las culebras q̄ndosalen a la p̄-
ma vera de sus cuevas donde ban estado
todo el inuerno: q̄ se friegā alas matas d̄
binojo pa aclarar la viſta y despojar se d̄
cuero: y q̄ la gēte riēdo esta experiēcia co-
noscio ser buēo pa la viſta q̄ da mucho el
pasio de los ojos: y el ardo: y comez d̄ siē

do verde o cozido en agua lo seco: y beuiēdo aquella agua baze abundar mucho la lechicla que crían mas mucho mas lo verde: comiendolo es abrido: q̄ baze vñar: y desopila el bago: y despier ta la flor: o mēses d̄ las mugeres: el agua o vino en q̄ se ba cozido la grana q̄ta el do lor del estomago que viene de frial dād. o ventosidad: y se conforta y ayuda la grana mucho a la digestiō: aprouecha mucho ella comida a las calenturas antiguas beuida con ello agua fria aprouecha mucho a la bincbazō del estomago: y quita el vomito: segun dize Aliucena y Plinio mas. Baguino dize contrario. Uerde en tra bien entre otras y cruas en salada: ma yormente frías: y seco en muchos guisados y adobos: cozido con vino es bueno para las mordeduras de algunas sauas: dijas poncōsiosas fomentando con ellola mordedura: y majada la rayz es buenacōtra la mordedura del cā rauoso puesta encima: y beuida la grana en vino es bueno contra las picaduras de los alacranes: y otras dañosas: y poniēdo majada la rayz encima o la rama: echando el sumo d̄ los oyos mata los gusanos: baze botar fue ralas arenas d̄ la bexiga: y avn q̄ bñanta la piedra: mayo: mēte si se engēdrā d̄ frial dād. Baze se vna goma en las cañas del binojo: lo q̄l puesta en los ojos los aclara mucho: y si algun diente duele puesta en el mltiga mucho el dolor: otras muchas priedades tiene largas d̄ contar: ello es d̄ muchas maneras: mas en las propuedades q̄l mas q̄l menos todos las tienē vnas. Suficiente o grana seco en pñcio d̄ otoño y se guarda bien por tres años pa medicina: q̄ pa sembrar nueva quiere ser: ello es de rezia digestiō: y avn si mucho lo ysan comer corrompe algo la sangre: y d̄ poco m̄a tēmiēto mayo: mēte lo verde

Capitulo. xij. de las lechugas.



As lechugas quieren tierra gruesa y suelta: y muy estercolada con esterco muy podrido: y muy cauada: y pueden las sembrar por todo el a

si o quiere abundancia de agua: mas la mejor postura de ellas es ala prima vera: y avn en el principio del otoño se baze: mas no tales: y si las quisieren poner en fin del otoño para que vñgan al invierno sea en lugares abrigados y calientes: y solas nos: y bien estercoladas cō esterco muy podrido: que avn que alas lechugas no las queme tanto el yelo como alas otras verduras: no nascen si baze grandes yelos: y no medran tanto despues de traspueltas: y estan desmedradas: y reuegadas siembranse en beras como las coles: y para quando se siembran el lechuguino es bueno el esterco de palomas q̄ este muy podrido: y sea poco en poca cantidad: y muy mezclado con otro por que por si que ma mucho que siendo echado moderadamente ayuda mucho a nacer: y se sñma fiado a va biuo que m̄a las ortalizas. Esto es tambien muy bueno para el cebolli no y perejil: y para las ortalizas que tardan en nacer que con ello nascen mas presto: y con este esterco quieren las beras mas agua. El lechuguino viene muy presto: que a quatro o cinco dias viene nascido: y a lo mucho tarda seys. Las lechugas son de muchas maneras: y bechuras mas todas quieren vna labor: y las que son tanto verdes que toman en prietas: y las que tienē las hojas muy coloradas se pueden mejor sembrar en el invierno: y otras que son muy crespas: y se siembran por Enero y febrero: y otras mas largas por Marzo: y abril: y quien las quiere tener para el invierno siembren las en lugares muy abrigados y solanas. De todas d̄ las mejores es la mas crespa por ser mas tiernas: y mas sabrosas: y tras ellas otras que se cogen y aprietan en si las hojas como repollos: verdad es que estas tales se cō muy mas presto que otras ningūas. Las que tienen las hojas muy mas duras sufren mejor el invierno: y se pueden sembrar mas temprano que las otras: trasponen se bien las lechugas quando tienen seys hojas: y si quando las trasponen con embarran las rayzes y los troncos con ester

Ere. l. vi.
c. lxxij. l.
viii. cap.
viii.
Eol. l. xii.
capitulu.

Libro quarto.

col de vacas: o cabras: o de ouejas: bará se mejores: y seran mas sabrosas: y bálas de cortar las barbasjudas que conuieren muy luengas: y aynsi las han puesto y no les puesten el estiercol como dize en las rayzes: pueden las escauar y echar se lo en torno del pie. Bien se que diran algunos: o telanos de maldizdo me estaua yo en ádar me en estas longuerias: bago lo el que quiscre que aqui no forçamos a ninguno: es toles se dezir que seran las lechugas mayores y mas sabrosas y tiernas con ello q sin ello: pues vean lo que se sigue que mas perezales tomara: en po no dexara de ser bueno: avn que ellos dello serian y bagan burlarlo que les ruego yo y mayormente a algunos que conosco yo: y otros que tienen poca paciencia que en tre burla y juego no se les salga alguna blasfema ni contra dios: ni contra santo ninguno con enojo que tenga de lo que aqui se vize: diziendo que son prolixidades y cosa de nunca acabar cada vno tome y prueue lo que quiscre y lo que no le agradare o no lo quiscre bazer: baga cuenta que nunca lo vido ni lo boyo: y aya paciencia: pues to: nando al proposito. Dize **Paladio** y avn **Plinio** que si toman vn as agalluelas vigolas pelonillas del estiercol de cabras y con vna aleña las bazen buecas: y les sacan solamente todo lo que tienen dentro: y en aquello bucco ponen vna simiente de lechuga: y otra de mastuerço: o de rauano y oruga y albabaca: y despues embarran aquella pelonilla con mas estiercol de aquello mismo y la ponen en tierra bien estercolada: que el rauano crecera baziabato como fuele: y que la lechuga terná en si algo del sabor de las otras plantas o simientes mas esto se ha de bazer en las lechugas q no se han de trasponer: y es para emprestar vn lechuga por excellencia y para que lo prueuen personas de cosas de experiencia: y secretos naturales y lo exerciten los que tienen cargo de jardines de grandes señores: que no es de mi consejo que lo baga el ocioso que vende en la plaza por tanto lo bueno como lo malo: y ami

parecer esto se bara mejor: y mas perfectamente: y tomara mejor el sabor de aquellas semillas desta manera que dire. **Tomen** as: o bino: o albabaca: mastuerço: y otras semillas que buelen bien: y estas quebranten las vn poco como no nazca ninguna y tomar algo de cantidad de estiercol de las cabras: y amassen lo bien: y metan alli en medio la simiente de lechugas en medio de las semillas qbrantadas y todo ello entre el estiercol amassado lo q se o de cabras o de ouejas: y assi lo siembren y despues de nascidas que esten bonitas las pueden trasponer: mas esto tal es mejor en las lechugas que no se riegan sino en las que se ponen ala prima vera en solanas: por que el agua quita mucho del olor y sabor a qualquier planta: y por esto assi en las fructas como en las yeruas son mas olorosas: y avn mas sabrosas las de sequera que las de regadio: y si es necesario regar que quieren bazer esto en el estio o en otro qualquier tiempo: este la tetrabumida quando se sembraren y no lo rieguen basta que nazca que sera al sexto dia o por ay: y en aquel tiempo tomara parte de aquellos olores de las otras yeruas: y por poco que entonce tome siempre crecera con la yerua: que como el **Theophrasto** dize por poco que sea la mudança en la planta quando cbica o en la simiente: siempre crece con el arbol o yerua: y que de la manera que fuere la simiente de tal manera crecera la planta della: y en aquel estiercol que aparejaron con aquellas semillas: muchas pueden poner muchos granos de lechugas: porque toman la virtud: y despues se pueden muy bien trasponer cada vno por si: assi se puede multiplicar e muchas lechugas este olor: y sin costa ni trabajo si es verdad que alli toma aquella virtud: y olor: y dize mas **Paladio** que se puede bazer muy bien de otra manera: que arrinquen la lechuga quando estuuiere algo bonita: y le quiren las bojas mas baras: y en aquellas lagas pongan aquellas semillas olorosas: excepto de los rauanos: y embren bien todo el tronco con estiercol: y que la

to men a poner y regar y que saldra como
dize. Ay vnas lechugas que no crecen en
alto/ si no que estien den las hojas por ba
xo como enanas. Dize Abencemif q se ba
ran mucho mas anchas y mayores/ si en
alguna solana estercolaren bien la tierra/
porque estas suffren mas el frio del inui
no/ y alli las siemb: en ralas o las traspon
gan chiquitas/ y que las estercolen biẽ cõ
estiercol de vacas/ y desque encomẽçarẽ
acrescer les echen encima del cogollo vn
poco d estiercol y que assi parraran mas.
Columella dize q las tales se baran mas
anchas/ si quando son chicas les ponen en
cima del cogollo vna telula/ que no le õ
ge crescer ni leuantar en alto/ y dize que se
baran las hojas blancas si quando son chi
cas les echan arena mmeda de rio/ o de
mar entre las hojas y las cogẽ: y atan que
estén juntas vnas con otra como capulli
to o repollo/ esto se baze en las lechugas
que heuan blãca la siemete y no en otras/
baze se mas sabrosas las que no se riegan
mas las tales no son para mas dela pri
ma vera: y en lugar muy estercolado y cõ
estiercol muy podrido/ al tiempo de tras
poner o sea en tiempos humidos/ o las rie
guen luego encima: y si baze sol es mejor
trasponer las a la tarde y si es a la siubla
do en todo el dia: quier en las del estio mu
cha abundancia de agua: quier se traspo
ner muy ralas porque en anchẽ y assi no
tallecen tan presto/ y si estan espesas en
trefaquen las como fueren creciendo: y si
desde chiquitas se paran talludas traspo
gan las otra vez quando en comieça el ta
llo/ y con esto por prenderse pide algo el
tallecer: y avn de aquella manera se baze
mas tiernas y mas sabrosas/ avn que el
espigar de las lechugas: y avn d todas las
otras orlizas mas la causa el tiempo ca
luroso de la prima vera y soleo/ y qualito
das espigan por mayo mas que otra orla
liza/ q avn que vna plãta sea vieja no espi
ga tã presto en inuierno como las nueuas
a la prima vera. Ay vna manera de lechu
gas crespas que tienẽ la hoja barpada co
mo sierra de alerrar: y avn qd la la la

ma lechugas serradas: en Roma las lla
man endibias: aca vulgarmente las llamã
lechugas romanas: otros las llamã esca
riolas/ estas verdaderamente son chicosi
as y alli tienẽ algo d aql amargor/ estas se
siẽbran alla pa el inuierno: y trasponen se
ralas: por q se estiedẽ por el suelo: y sea por
dos o tres temporadas el sembrar y tras
poner para que aya dellas en todo el inui
erno/ y desque estan grandes recogãlas
todas cada vna por si se cauando las pri
mero que queden en vn rayz/ y aten las
hojas por las puntas: cubrian las de arc
na blanca/ como quien acogõbra cardos
mas muy mejor es contraguessã muy
estercolada con estiercol muy poçrido/ y
baze se biẽ en sombrías/ y madurã mas si
el inuierno es pluuioso: despuẽs de madu
ras las sacan blancas: o amarillas como
cera muy tiernas: y muy sabrosas/ y de a
margas q son se toman dulces: y si esto no
les baze crecẽ el tallo y esta dura/ y
verdionas amargas y sin sabor. Dan se d
sembrar las lechugas si son pa trasponer
por si solas en sus heras: y si no son pa tras
poner puedẽ las siẽbrar entre otras orlizi
as como son rauanos: nabos: coles: y pa
esto vayã ralas y biẽ bõdas: y estas sã sola
mente pa el inuierno: mas las lechugas mu
cho mejorã si se trasponẽ q poco valen las
otras puestas de entre ellas se aõ dtar toda
la yorba: dize qd la. q es mejor arrincar
la a mano q no cõ escardadera: y quier se
mollirse muchas veces por q crecẽ mas
y serã mejores: las lechugas se llamã assi
dise nõbre d lech: e por q tienen mucha le
che: y entõce no valẽ ellas nada pa comer
mayormente crudas: por q si las mugeres
q crã las vsã comer les baze tener abudã
cia d leche: dã sueño o crudas o cozidas sã
buẽas cozidas vn poco y estrujadas d a
gua pa ensaladas pa psonas delicadas: y
enfermos: y viejos cõ azeite y poco vina
gre y sal: o a çucar: pa rẽplar su frialdad
mezclẽ le vn poco d canela molida: las le
chugas y toda verdura crã la sangrea
guanosa: ellas y su fimiento acrescien tan
la leche: para q buenas sean de las que

Libro quarto.

tienen el becho muy contrario del nôbre: digo que no sean muy lechosas: las lechugas mientras mas verdes sô mejores: por que si mas nue usas. Dize Crescentino: que si muelen bien la simiente dellas: y la mezclan bien con leche de muger que crie a y a parido hijas: y la ponen en las sienes que traen sueño al enfermo que no pudiese dormir: y ayn lo mismo haze la simiente rebuida con leche: y es mejor con agua a los que tienen callenturas: digo con agua porque beuer leche no es sano para todas enfermedades: para vna enfermedad que se llama crisipila que en castellano llama mos albombrá: y para vnas apostemas callentes: quando estas enfermedades no son rezias: mas en las bofas y pangan las encima y aprouecharles a mucho: y para las tales apostemas es bueno mezclarles vn poco de aze y de rosados: verdes las lechugas refrescan mucho el cuerpo: y quitan la sed y tosse: y por esto son mejores para el esto que para el inuierno refrescan el cuerpo: quitan mucho la fuerça: y furia de la luxuria: y ayn beuida la simiente cō agua quita presto las polluciones: porque refrescalos lomos: y los niepla: y les quita mucho del ardor: y assi quitan la luxuria: crecientan la sangre: y crudas causan farnas y comezon: sô mejores para los coloricos que para los flematicos: mi melancolicos son de facil digestion: y mas las cozidas son buenas cozidas con carnero: o aues: prouocan la vrina: y crudas impiden con su frescura algo de la embriaguez: y quita mucho la sed: y por esto el emperador Zhu gusto como hera sobrio (mas que algũos señores de nuestro tiempo que buscan ba chaque para emborracharse) quando ba uie sed por no beuer comie vn cogollo: o troncho de lechuga. Las lechugas cō vnaagre son aperitosas y refrescan: mas aq en muchas visas acortan la vista: si se pudiere que no las lauen para comer si es tan limpias es mejor: porque pierden mucho de su bondad: y con el agua bazen se ventosas: y pierden algo de la substancia: suauidad y sabor: y para las enfiadas: ma

yormente en el inuierno es bien mezclar las algunas y eruas callentes: como son perexil: y ruabuenta: cogollitos de oreaga no: amoradux: y xedrea: y otras y eruas se mejantes: porque no se canfrías: y dlos tronchos della se haze muy buena cōserua mondandolos bien: y coziendo los vn poco en agua y despues en acucar: esto es excelente conserua para los que tienen tercianas: y otras enfermedades que proceden de colera: porque refrescan mucho.

Capit. xxiij. de la mostaza



Enque se baga la mostaza en qualquier ayre: mucho mejor se haze en los lugares callentes que en los templados: y en los templados que tienen el medio entre frio y calor muy mejor que en los frios: quier en antesolanas que otros sitios mi lugares. Quieren assi mismo tierra gruesa: y muy cauada: y muy mollida: y muy labrada: que ayn que en qualquier manera de tierra se baga: y en la grieta y muy labrada se haze mejor. Para la mostaza tienen por aqui muy gentiles tierras de Baqueda y Houes: y esta semilla es de tal qualidad que donde vna vez la sembranno es menester tornarla a sembrar mas vezes: porque de los granos que de ella caen en estado madura y sazónada se multiplica y torna a nacer: porque luego que cae en el suelo recuerda el grano. Esta semilla se siembra por dos temporadas: que si la tierra es caliente y en xrua se puede sembrar por octubre y nouiembre: y si fue re tierra fria: o donde se riega puede se bi en sembrar por bebrero y março: quiere tierra estercolada con estiércol muy podrido: haze se muy singular en las tierras nueas y bolgadas. Mas de ser pa sembrarla simiente nueva q̄ de la simiente vieja nasce muy mal: y ayn es d mal sabor: pa comer: y conofcerá ser la simiente nueva: q̄ en partiendo los granos está verdes por d dentro: q̄ si lo de dentro está blanco es simiente vieja si yn dias antes que la siembren la tienen

Cre. l. vj
cap. xiiij.
Col. l. xij
cap. xiiij.
Paladi.
beber. c.
xxiij. c.
tubre. c.
xl. de xij.
cap. xiiij.
Pl. l. xij.
ca. viij. li.
xx. cap.
xxiij.
An. c. vi.
Am. l. c.
de xx. iij.
Ortus sa.
nitati. la.
cap. cccc.
xx. l. vi.
de x. l. vi.
cap. l. x.

en mojo en leche de ouejas saldra dulce mas ami y es lo mejor: queriene la mostaza es ser fuerte con que no sea amargosa. Los mostazos quando chicos se quier mucho escardar y limpiar mucho de la yerua y mollir la tierra al pie de cada mata: dicen que no irasponga lo que es para si miente: que dije que no sale tan buena ni tan perfecta: mas los que son para comer si los trasponen dan la simiente mas granada: y ban de trasponer las matas quando estan de quatro o cinco bojas: y porq dice que para simiente no es bueno lo que se traspone: lo que por si nascio de la simiente que se cay o del año pasado: aqullo tras pongan para comer: y siembren o nuevo para la simiente: digo lo que dicen mas pien so yo que sera muy buena la simiente o las matas que traspusieren: que no solamente no sera vana mas muy granada: y me jor: a quier en y: las matas ralas para q secrie mejor. Dize Paladio que se baze prouecho el poluo: a quier en serregar algu nas vezes si fuere la tierra muy seca: y quã do estan secos los mostazos les es daño la pluuia: y por que los paxaros bazen mucho daño que comen: a sacuden y der ruecan: procuren o de tomar los o espan tarlos. La mostaza es muy mejor: cogida en menguante de luna que no en crecien te: que no es tan quemajosa: a guardase mas tiempo: yo no hablo de gustos age nos: mas ami gusto: a yn pienso yo que a prouecho de todos mayormente de los que son flematicos: tanto es mejor: quã to fuer e mas fuerte. Que excelencia tiene esta semilla: y para sus olores que se pue de mas oír que auer comparado ch: illo nuestro redemptio: la fe verdadera al gra no de la mostaza: esta semilla es en quanti dad pequena: empero grande en propie dades y virtudes: es muy caliente y muy saludable al cuerpo: y muy mas para los flematicos que para los que fueren de o tra complexion: por que tiene virtud de ga star y alagar los bñores viscosos y gruesos y alargar los fuera que contra la flema y purga maravillosamente la cabeza: y ba

ze esto mudar. y dize Beda sobre el capi tulo diez e siete de sant Lucas: que si inue len la mostaza y vaya biẽ molida y la mez clen con miel y vino: y que con esto bagan gargarismo al sol en los baños: y que pur gamaravillosamente la cabeza de los bu mores gruesos: y de mas desto que escu sa muchas enfermedades que proceden de los humores: es la mostaza algo reu matica por ser bumosa: es muy gentil sal sa de invierno: que de mas de ser sabrosa es abridora: y caliente: y bota y alça fue ra las viscosidades: a frialdad co del pe cho: y de los miembros interiores: y esto baze en qualquier manera que se acomida y es mas fuerte mientra mas fuerte vinas gre le bechan: abre los miembros interio res: desopila el bigado que esta epilado: por causas frias: y tambien desopila el ba ço: o que comida o emplastada: y para es to es bien majar las bojas de la mostaza qn do estantiernas: y con en ruidia de puer cos: y poner lo assi encima del bazo: y si al guno tuuiere corto el buelgo y boz por al guna causa fria: y viscosa: cuezan para es to la grana en vino y sea becho el cozimien to templadamente: y beua de aquel co zimiento templadamente a las mañanas que es cosa admirable: assi mismo para la perlesta de la lengua que es parte o espes cie de apoplexia: y para la perlesta de los o tros miembros: es bien meter la mostaza en yn saquillo: y cozer la en vino y fomen tar con ella assi caliente el lugar que esta en cogido: o en conado: ciziendo la yerua o la grana en agua: y tomando aquel vas por por baxo de spierta la purgacion alas mugeres: y las alimpiade muchos ma les de la madre: y puesta con vinagre so bre las mordeduras de los alacranes qui ta el dolor: y quebranta la piedra: y ouen la vsar los que tienen mal es aduco: por que refuelue y desbaze las opilaciones de que procede aqlla diabolica enfermedad: o a apetito porq es abridora y ayuda a gastar y digerir: qta la pōcōsia a los bñgos y re tas: ayuda mucho a los ydropicos: qta el fueno o masiado a clarar la yuta lipial: es

Libro quarto.

bellas de la caspa: y si la mezcla en quitla el dolor de los dientes y muchas cosas para el estomago y expelle las viciosidades: recogida en vino blanco y puesta assi caliente en vn fiascoillo sobre las yedijas quita el dolor y dificultad de la vrina: y el bumo de llabuy en las saundijas poco a poco: y mañada la yerua o cojida la grana y puesta a si caliente sobre do ay sangre muerta que es en uentre vulgar Castellano llamamos cardeno: o cardenales los quita y desbarrata y limpia la cara: y lo mismo baze su decoction: y aproueche a la tiña: y quita los empeynes y forma beunda el agua de esta en ayunas actuala el emendimiento. La mostaza da sed y enciende la luxuria: y es muy singular cosa contra las quartanas: y para esto es biẽ q̃la de melida en ayuas en caldo de vn aue lo qual bagan algunos dias: y tome las mañanas vna pequena cucharada de olio cō vnos tragos de vino blanco o miel: y assi amẽgua y mitiga mucho el frio a los q̃ntanarios: deue la d̃ vsar los q̃ tiene lãparones: y malcaduco y todas las enfermedades q̃ pcedẽ de flegma o melancolia: y comida en grano quita el mal olor de la boca q̃ viene del pecho: y los que vsan la grana sea en poca cantidad: y la mostaza en salsa y mejor en grano ayuda mucho ala indigestiõ: y es marauilloso remedio contra el embargo de los riões y de los grãdes: y q̃talas azedias el estomago molida y beunda cō agua miel quita la ronquera y limpia el gasiõ: y limpia los miembros spirituales: y aclara la boz y baze arrincar del pecho y escupir. De las bojas quando son ternesuras en un uentre se baze en salada mezclada las cō otras y eruas frias: y cojidas cō carnero o con gallinas son buenas palos q̃ tiene de los biñada o q̃ntanas y arcas: y otros males interiores: y lo mismo baze la grana / son grãdes y muchas sus propiedades: y mas de la grana q̃ de la yerua: mas vsen della moderadamente q̃to mucho muchas vezes daña: y guardase la grana por cinco años en su rigor y virtud: y alabo esta semilla por bagoas mas que todas las o

tras y eruas. Tiene propiedad de yral celebre: y molida la grana y puesta a las narizes baze esto mudar.

Cap. xxiij. de las mielgas o alfalfa.



De vna manera de pasto las mielgas para las animalias q̃ en muchos cabos nascen de su simiente y en toda parte las deuran d̃ sembrar: por que cõ ellas engordã muchas animalias o si estã enfermas las curan y mejorã q̃ las comen muy bien. De vna vez q̃ las siebran duran diez años: ayn que cada año las sieguen seys vezes: y ayn Plin. dize q̃ duran por espacio de xxx. años. Quierẽ tener la tierra muy gruesa q̃ hã en elter mucha substãcia y dõese rieguẽ: y por esto es biẽ sembrar las donde sea la tierra enxuta y aya abũdancia de agua pa las regar quãdo necesario fuere: y pa dõde las vniere de sembrar en muy bien la tierra por el mes de octubre: y entonces la eltercolẽ con el tiercol muy podrido: y quiten todas las piedras: y estãdo assi arado ẽ el inuier no podria mucho la tierra: y por bebrero la tomen biẽ a arar y a q̃tar las piedras q̃ mas vniere: y q̃bzantien mucho los terrenos q̃ q̃de todo y gual: y por marzo tomen otra vez a ararla q̃ es terciar: y entonces echen le el tiercol muy podrido (sino lo bã echado antes) y por abril tomen otra vez a arar d̃ suerte que la tierra quede muy molida: y sin yerua: y quede y gual sin terrenos: y bagan vnas heras largas quanto circuenia pies: y anchas diez pies: y por marzo las bizieren que se queden bechas por abril no va nada en ello: y ban de ser las heras assilargas y angostas: para las poder bien regar: y escardar sin curar en ellas por no rebollar las: pues esto assebecho siembran la simiente en fin de abril: por marzo: y vaya espesala simiente ayn que ello despues ocupa mucho q̃ crece biẽ y baze grãdes matas: y en sembrando la hera luego la cubra: q̃ por poco q̃ este cubierto le baze mucho daño el sol: y al cobrir sea cō vn rastro de palo que el bierro le baze daño segũ dize: q̃ por otro q̃no baze

Col. li. ca. xi. ca. xiii.

Palad. bebrero cap. vi. abul. cl. Pl. lib. xvi. ca. xvi.

mas palo que bierro: e despues dela auer sembrado si nasciere yerna: quicn la ama no con algun rastro chico de palo: q si quido chicalatocan co bierro recibe mucho pernyzio: y ayn q quando chica esta yerna ya y a menester tanto regalo para nacer dobla la paga bien despues: assi en su mucho durar como en el grande prouecho q da de si: pudiendose segar tantas vezes al año: la primera vez que se vuire de segar sea tarde: que aya echado de si algua simiente: que este ya la matarabie firme. Siegué la muchas vezes: porque estara mas herma e mas fresca: y crecera mas: e regar se a por la mayor parte luego que las ban segado: y siempre le quientodas las yeruas: y luego que las encomienca a dar a las bestias: dengelas poco a poco: que si de principio les da mucho bincan e crien mucha sangrey: y siempre los siguen e los mienos que en pureza. Pues echas aques tas diligencias en el sembrar: y la uoz delas mielgas duran diez años: y cada año se segan seys vezes. Son muy buenas para los ganados que estan muy flacos: y para las reses que crian que acrescien a mucho la leche: quando esta ya grande puede ser hazer las beras: con tal que daren la tierra llana como se pueda regar y segar: y de la manera que be dicho delas mielgas se boga del alfalfa: que se siega muchas vezes: y piéso que el alfalfa es aquello que los agricultores llaman citiso que se labra de la mesma maera: y es para los mismos efectos: y agora nolo ay en la Italia donde de antigüamente aye mucha abundancia dello.

Capitulo. xiv. de los melones.

Los melones quieren ayres: y lugares calientes mas q frios: y en los lugares frios ponganlos en solanas y lugares que esten defendidos del frio: quieren tierra gruesa que tenga mucha virtud: y substancia q sea rugosa y no bumida: y en arenisco se haze mas no tales como en las tierras grueltas: y no deren q la tierra este trabajada ni conada: e por esto los melo-

nares son mejores en tierras nuevas q en otras que ya q los melones sean muy buenos de mas de ser ayre caliente o templado: banlos de sembrar en tierras nuevas gruesas y muy belgadas: no quiere la tierra estar colada con estiercol de animales: porque con ello se corrompe mucho el sabor: e olor: y bendad de los melones: y si la tierra en q los ha de sembrar uuiere necesidad de estiercolarse: ha de ser co estiercol muy podrido: y mucho nempo antes q se ayen de sembrar: porque aya perdido aquel mal olor y sabor de estiercol: lo qual imprime e daña mucho a los melones: e muy mejor es quemar alli paja o leña o estiercol seco: o qualquier otra cosa que baga ceniza: lo qual se baga en mulero por que se incorpore con la tierra: y la engrase e sazone: y ayn estiercol de ouejas y cabras no dan tan mal sabor a los melones como lo de establos: y de mas virtud ala tierra: e por esto es bien que si la tierra para melonarse se vuire menester estiercolar: q bus erma alli qualquier de los ganados y na no antes: mas muy mejor es si puede pasar sin estiercol alguno. La simiente para sembrar ha de ser vnos melones que tiené la corteza gorda y dura: e tiené barto verde junto con la corteza: porque los tales melones se toman solo no que otros munginos y nose dañan tan presto: esta condició tengán alende de ser muy buenos en el sabor: porque los que se abren aun que sean muy buenos en el sabor: no son tales para simiente como los q estan enteros. Assimismo ha de ser la simiente buena: e bien granada: lo qual se prouea echádo la en agua que la que fuere vana nadara: y la buena: e sana se yta al fondo: para sembrar sea la simiente la mas nueva que ser pudiere: que la que es muy vieja luego se enazeja: por esto no sea de mas de año y siempre la simiente se tome de los melones que nascieren junto ala raíz de la mata: y de los primeros que nascieren: y si en sacando las pepitas del melon e enjugádo las la simiente entre rosas secas o almizcle o qual quier otro olor: y está alli hasta el tiempo

Erc. l. vi
ca. lx xiiij
Col. l. xii
capit. iii
Paladi.
mar. c. ix
Abay. ca
pitulo. v.
Plin. lib
xix. c. v.
Estal. c. j.
Ortus sa
nita. l. i. c
cc. lxx
iii.

de la sementera de ellas \ nascen los melones de aquel mismo olor: y si quatro dias antes que las siembran las tienen en agua miel o azúcar desbecho en agua rosada: o en leche con que se la muden nascen los melones dulces y de aquel olor: o en agua rosada en q̄yan desbecho al mizcle: mas esto tal dōto olores mejor es pa en melonares que son de sequera que pa los de regadio: porq̄ con el agua mucho pierden el olor y labor las orializan: y mucho mas los melones: y como dize en el capitulo de las calabazas sea la simiente de los melones q̄ o mas ser buenos nascierē mas cercanos de la rāy: lo q̄ sea regla general pa todas estas semillas. Dize el Aristot. y el Theophrast. que las matas de los pepinos y cogōbrōs se pueden guardar de vn año pa otro si despues que han lleuado su fruto les cortan las ramas cerca de la rāy y las cubren de tierra como no se bien: q̄ al año siguiente al tpo que sembraren los otros nascen aquellos y seran muy tempranos: lo mismo pienso yo q̄ se puede bazer en los melones y serā mas tempranos q̄ los que aquel año sembraren de simiente. De los melones vnos son blancos por dōtro: otros colorados: y a vn que todos s̄ mejores en sequera que en regadio: los q̄ son blancos no son tales comúnmente pa regadio como los colorados y son mejores pa sequera: assi mismo la simiente ha de ser de los melones q̄ primero nascen: y maduran: salvo si no fuere pa melonar tardio q̄ entōces ha de ser de los melones tardios y siempre la simiente sea del medio del melon bazia la coronilla: y no de la parte del peconni de la cama: porque esta corrompida si no de lo alto: y como dize de los q̄ nascieren mas juto a la rāy de la mata: porq̄ son mas substanciosos y de mejor grana. Para los melonares ha de ser la tierra muy desembarazada de arboles: y sombraz y muy labrada y limpia de toda yerua: muy q̄brantada de los terrones y muy yguada y llana la tierra. Para los melonares son buenos los valles que estan de solana y quieren tierra algo acostada ma-

yormente si es tierra muy llana: porq̄ si llouiere no para el agua en ellos \ si los ponen en regadio bagan vnaregaderalar ga y angosta: y en ella pongan las pepiras cinco o seys juntas en vn boyo y vayan a partadas la vna de la otra quanto tres dedos: y vn boyo de otro quanto vn buē passo: de esta manera la mata se estēdera por la tabla enjuta y guien la para ello \ y al tiempo del regar solamente se mojaran las rāyces y no los melones: y assi no se dañan tanto como si el agua los mojasse por que mojado se haze mayor cama que barien. Siembran se por mayo: mas quē los quisiere auer muy temprāos siembralos en vnos cestos grandes: o en vnos cestos anchos: y haga como dize de los cogombrōs: y pinos soterrando los despues: si en lugar bien abrigado y caliente ponen vnas plantas de garças gordas: y que sea lugar bien estercolado y el poner de ellas ha de ser por el principio del invierno y a quinze dias de marzo las escaven y corten vna rama no tocando en las rāyces: y con vna punta de vna cosa delgada abran el tuerano de la garça quanto pueden meter vna pepita de melon: como qui en enxer la punta bazia fuera: y la tornā a cubrir con tierra bien mezclada con estiércol muy podrido: y assi dize que nascen los melones muy tempranos como dize Columella que bazian en Egypto: y esto mismo dize que se puede bazer en canabajas sembrandolas muy temprano: y que assi seran muy tempranos: y a vn cñla garça durara la rāy mas de año: mas yo no tengo por buenos misanos: ni a vn sabroso los melones que se sembrarē en canabajas: porque ellas son venenosas aca en España: no se si es assi en Egypto: sieten venir a los melonares algunas enfermedades: vean para ello lo que dize en el capitulo donde trate generalmente de algunas enfermedades de las orializas: si en començaren a tener piojuelo: arrinquen de rāy la mata que lo encomençare a tener: porque no inficione a las otras matas: dize de escardar y limpiar

muelo de la yerua y molir mucho la tierra cerca de la mata y raps; mas tēga auiso q̄ no buellē las matas q̄ se echan a perder en grande manera: y nascen los melones amargos o se seca la mata: y es bueno y ayn necesario despuntar las matas quando estan en flor: por q̄ ecbē mas flor: mas melones y ayn quando tienen melones y aysi echara redrosos q̄ son buenos para tar dios. Es necesario auer cōmo buena guarda en los melonares en todo tiēpo: quādo ecbicos q̄ no los repisen ni buellē y que no los hurtē quādo grandēs: q̄ si locos bar rutan buenos melones no los dexaran de hurtar ni por el trabajo ni por la cōciēcia mayor mēte en esta villa donde ay tā poca justicia y tantos bolgajanes y tā poco castigo q̄ el q̄ lo trabaja goza menos de su trabajo y ayn de uelē cōtētar cō q̄ no le q̄bra tan la cabeza encima: y aun q̄ va a otro proposito dieho por ser necesario la guarda en los melones. *Esia* es la choça del melonar. El coger ellos ha de ser por la mañana antes q̄ entre el sol: y ayn q̄ estā los melones tendidos en el suelo tienen el to q̄ en madurando hazen señal de dēspedir se del peçon: y los q̄ ban de lleuar fuer aco: ten los algo antes q̄ estē maduros y ellos maduran despues perfectamēte cō tal que no los calen con y error q̄ los calados con diēro no madurā biē despues y antes pudre q̄ madurā. Una generaciō ay d̄ vnos melones peq̄ños y algunos de ellos son grādes y son amarillos de los quales se guardan bien algunos por el inuerno colgados en vnas redes: y bincen la casa de buen olor: estando aysi colgados mayor mēte q̄n do vienen a madurar: y para guardallos bālos de coger no maduros: dize comū mēte q̄ es buena señal de ser buē melō si le amarga el peçon y tiēn la coronilla dura y es de buē peço: los melones sen de muchas ecburas: mas todos d̄ vna qualidad esto osarc dezir q̄ si el melō es bueno / q̄ es vna d̄ las mas exelētes frutas q̄ ay: y no ay otra en sabor mejor q̄ ellos: y si es malo es mala cosa: son los buenos cōparados a las buenas mugeres: y los malos a las

malas: q̄ no ay medion ni el medio vale na da d̄ melō se ba de comer poco por ser de dura digestiō y eugēdica malos bñores: y si es d̄ masiado es d̄ asoso q̄ si comē mucho corrópe el viēre y da camaras de san gre y enternece las enjias y de nidadura: y si al comer les echan yn poco de sal o agua car y canela no baran tāto d̄ aso y cobran mejor sabor: los melones sō apētitosos y moderadamēte comidos de mas de dar apētito a los enfermos q̄ le tienen perdidos: cōforta el estomago: haze dēspedir las arenas d̄ los riñones: y de los se baze gētil cōserua partiēdolos en tajadas: y quitar los todo lo q̄ no se ba de comer y ebandando agucar o miel callēte por cima y mudado sela cada oia basta .viii. o .ix. dias: y la pol trera q̄ ba de q̄dar vya eszida y fria: y be chen encima canela y clauos. Las pepi tas de ellos son frias y causan sueño / y son buenas para quien tiene calor d̄ masiado en los riñones por q̄ despierta tēpladame la vna y alimpia la bexiga y riñones de las arcas y piedras: si en la cama que ay pan reziente ponen melones se da la abila luego.

Cap. xxv. Del nasterço y sus virtudes.



Del nasterço reino este nombre porque quando comen baze to cer las narizes: y como dize que las hozalzas por la mayor p que se pueden sembrar casi por todo el año: saluo en los grandes frios de el inuerno aysi es el nasterço: que se puede bien sembrar por todo el año: mas muy mejor por enero y bebrero y març o que en otro tiempo: y a bender por el mes de setiembre: y ayn nasce por el inuerno ayn que no tambien como ala prima vera: que sino esta en lugar abrigado cō los muy grandes frios se quema: y por aque lo es muy bien sembrarlo o tan temprano que quando las frios vinieren este bien crecido o tan tardio que ay ayn pasado los frios quando lo siembren / y lo que siembren antes del inuerno vaya ralo porque en cepe y a la prima vera espello: ello requiere la tierra muy estercolada y bolgada, y sembrar se

lib. 2.
rit. cap.
viii. l. x.
Sol. l. ix.
Dial. d.
enero. c.
r. iii. be.
brero. c.
r. xiii.
setiembre.
capt. r. ii.
Theo. 1.
vii. de la
bistoria.
Ostus.
nira. l. i.
ca. ccc. li.
Dio. l. ii.
cap. cxi.
Dial. l. i.
ad agni.
porre. li.
Theo. 1.
vii. de la
bistoria.
Sol. l. ii.
capt. x.

Libro quarto.

espesso y no sombra sino sol: nasce al qñto
o sexto dia: mas muy mas presto nasce de
simiente vieja q de nueva y en sembrádo lo
hálo de cubrir poco y regar lo luego y si
moja medio ota la simiente en leche saldra
el nascuerço mas dulce: avn que su virtud
principal esta en aqñ bumo que tiene: y por
ello y no me curaria dello mojar en leche
ni en otra cosa. El nascuerço verde abtúa
la luxuria: y seco vigo su grano la apaga y
amortigua. siendo verde tiene mucha ses
mejanza a la mostaza y avn tambie seco q
es callète y seco: callenta el estomago y el
bido y el bazo y desopila los: va apen
to de comer: baze vinar y purgar las mu
geres: bota fuera del vientre las lóbriças
y otros gusanillos: mayormente beuêdo
en vino cada mañana la simiente y çumo:
alimpia los pulmones: alarga el buelgo
y aprouecha mucho contra el mucho sopi
rar q viene de dolencia: purga la cabeça q
baze esto mudar poniêdolo en poluo alas
narizes: abtúa el ingenio: desbaza la perie
sia dela lengua mascando la simiente y tes
nerla sola en la lengua quita la osse y pueita
su simiente sobre algñ otro miêbro para las
fucio lo sana: como otre dela mostaza: ba
ziêdo dello crut el aprouecha cõtra la ci
tica. Bajado y puesto en la cabeça: o co
mido beuêdo la simiente retiene y aprieta
los cabellos q se caen: qta los empernes y
sarna y majado cõ miel ôfarraga el fue
go de san marçal: verde y cozida cõ la car
ne es muy bueno: y cebado en la ensalada
tiêpla la frialdad de las otras yeruas: ôllo
buy en las sauandias ponçõ ôfiosas: y si lo
maja y lo ponen en las picaduras ô los ala
cranes y de otros gusanos venenosos es
muy bueno: yañ buyê del bumo ôllo: sino
puêde vinar cuezan la simiente o yerua
vino: o azeyte y pogan la en las vedijas:
purga mucho la colera: y avn bazela salir
por baxo: tiene assimismo virtud de conso
lar las qbraduras mayormete en las cria
turas chicas: y po: el due de uen de bazer la
simiente en la leche y darselo a beuer: tañ
las amas o madres q las criaduen vlar
a comer nascuerço q bara mucho puchó

al q la tal qbradura tuuiere y mas virtud
tiene la grana q la yerua: y nolo comã las
preñadas q viene dello bano alas criatur
ras q estan en el vientre: verde baze el buel
go: si comê ôllo mucho y lo vnan muchas
vezes. Bajado y puesto cõ agua salobre
alas postemas q vienen de siema: y en los
carbuncos los sana: puede se biê guardar
la simiente assi para medicina como para
sembrar cinco años.

Capit. xvij. de los nabos.



Los nabos son dõs maneras
en su cebura: qñ vnos son del
gados y largos como chirui
as y los otros son gordos y
avn de los ay vnos redondos
casi de cebura de las cebollas: no otros
callêllos a todos los llamamos vna ma
nera qñ no tenemos para ellos mas de vn
nombre: y en latin a los delgados llaman
napi: y a los gordos rapa: avn el Cresco
cada linaje de ellos baze su capitulo por si:
mas pica en callêllano no tienen mas de
vn nombre: sũtemos los en capitulo y avn
todos quieren vna laor: fuffren qualquier
ayre: mas mucho mejor se bazen en lo frio
q todas las cosas q crecen aray se bazen
mejores en lugares frios q en los callêtes
por q el frio no dexa crecer en boja: y es
possiuêça q lo q auê de cebar en boja y ra
ma q lo echen en ray: y a esta causa los na
bos se bazen mayores no vigo mejor en
la tierra fria q en la callète. y de aqui viene
q en los inviernos callêtes no duran isto
los nabos: porq luego talleen: y avn con
el frio ô mas fãbziosos. Alsimismo q en
tierra gruessa substanciosa: con tal q sea
muy suelta y muy mollida cauada pa que
pueda estender y bazer gruessa ray: y que
sea tierra bien estercolada y podrida q en
la tierra q es dura y apretada avn que sea
gruessa: o nonascen o son muy ôsmedra
dos: q con la dureza no pueden crecer: y
los nabos ôlgados se bazen mejores en tie
rras algo acostadas q se an areniscas: y
muy sueltas que en otro lugar: y los gru
essos en valles o en tierras grueltas: porq
ban menester mas substãcia y virtud por

Paladi.
Julio. c. di
g. g. o. s. o.
capit. v.
setiêbre
capit. xiii.
poli. lib.
xviii. ca.
xlii. li. x. x.
capit. xiii.
C. r. c. li. li.
c. x. li. vi.
c. li. x. x. x.
Abccciii.
Dagni.
parte. m.
Dio. l. ii.
c. q. q.

ser mayores: y lugares humido. Aun q segun dicen los agricultores / q la calidad dela tierra baze de vnos nabos otros que sembrando simiente de nabos gruesos en tierras muy delgadas se hazen muy delgadas en tres o quatro años / y por el contrario: y los nabos quierē tierras enrutadas o go los delgados: y los gordos y redōdos tierra humida y sō muy buenos y grādes en lugares q ay muchas nieblas / y por ende les cōuene la tierra tal qual al mijo / y panizo: y aun en muchas partes los siēbrā entre las baças dōlo y mientra mas cauday y mollida estuuiere la tira mas largos se barā: y o los he visto dō cinco o seys palmos en largo por ser tierra biē suelta: y cauada quieren mas lugar desocupado q entre arboles: por q las sombras no les baze pro: antes dañō: y los q quierē que nascā delgados: por q los tales son mejores pa comer siembrenlos espessos: y los q se bā de hazer gruesos siembrenlos ralos: por q la simiente de los nabos es menuda: y si la siēbran por si yzia espessamez cienla con tierra p asembrarla como dize en el capitulo sietede este quarto libro / y saldā muy dulces y sabrosos mojado primero si simiente en leche o en arrope o aguamiel: por espacio de dos o tres dias: si los siēbran en tiepo de seqūdades dize. Loli. que vnos mosquitos roen las hojas q se le tier nas y los echā a perder / y q para aquello aprouecha mucho mojar la simiente en agua y en ollin o en qualquier delas otras medicinas q dize arriba. Siēbrāse los nabos por Julio y agosto / esto en las tierras humidas: o donde se pueden regar mas si es tierra seca bālo dō sembrar en principio de Setiembre: y para q nascan rieguēlos al gūas vezes qndo chicos si la tierra no es humida: y si los siēbran espessos en resaca quenlos quādo estā chdillos: y aqlos tras pongan en otra parte / y barāse muy buenos / y aun q esto es dificultoso dō hazer. p dize paladio q se baran muy grandes los nabos si los arrincan y les quitā todas las hojas y aun las coxas: en si bazen algo de tallo y los soterran en vnos sulcos apartaz

dos vnos de otros y les pisan biē la tierra encima y bālos dō poner dō la suerte qellos estan en sus cras: y aun Theophrasto dize q enterrados se guardaran biē hasta el estio y aun lo mismo dize de los rauanos. Los nabos se pueden bien sembrar en las tierras que han cogido pan esse año / y aun siēbrar pan donde los han cogido mayor mēte pan tres mesino q ellos engrasan mucho la tierra y dize. Crecentino que en la lombardia muchos siēbrā nabos de los gordos y desque estan crecidos / aran bien la tierra para q puedan: que estercola mura uellosamente la tierra: dize mas que en el mes de Octubre / ban de coger los mejores como salgan enteros / y que los quien las hojas y los tomen a planar / y quelle uaran muy singular simiente al estio / que uene si bazen vn buē agujero con vna estaca / y ponen alli la simiente / y la rieguen: y la cubran con paja / y estiercol encima tan grande saldra el nabo como es el agujero segun que dize Albencenis. Los nabos dō gados son los mejores por ser de mas lindo sabor: y de mas gentil mantenimiento y de muy maeliger a digestiō: y notan bu midos mas para los labradores muy mejor es sembrar de los gordos / porque allē de de bastecer la casa mas que los delgados / tambien son muy buenos para engordar los bueyes en invierno / y dize. Columacla que aquesto se vsaua mucho en Francia. Guardanse los nabos / o soterrados en lingar enxuto / o amontonados con su tierra: y aquesto es en los gordos que los dō gados muy mejor se guardan lauados: q con tierra: y assi limpios entre arena guardanse bien de otra manera / como dize el Crecentino lauados bien / y echar los en vn tonel / o rinaja a lechos: y a bueltas bechar salmolidas: y anis y binojo y xedrea o yerua buena: auicndo puesto vn lecho dō los nabos y otro dō aqllas semillas y sal basta q la vasija se bincba y pōganles vna buena pesa encima y este alli ocho dias o pua cabinchā la vasija dō agua fria como se cubrā biē y assi se guardará todo el año. Los nabos dō mayores mātēniēto al cuerpo q

Libro quarto.

ningunas otras rayzes: criá sangre melá
colica y binchay y bazen ventosidad de sí
mejores cojidos con carne q de otra ma
nera: y los q son gordos pierden mucho
su malicia cojiendolos primero en otra
agua y mudarlos: mas no me parece bien:
abian mucho la luxuria: y puocan la yri
na y confortan marauillosamente la vista
es muy bien comerlos con mostaza q no
les dexa causar opilacione en los pe: os
si en el caldo de los sauan los pice es muy
singular cosa para los q tñen gora. Las bo
jasó buenas para los ganados: ayudan
mucho los gordos: y mayormente ala fal
ta del pan: pa los sauantes y spolicos
pogan el nabo muy cañete encima y los q
ta y majados con sala pueba a qualqer
mal de los pice. Beuida la simiente y ma
jada en vino es buena contra la pōñia
de las serpientes: y contra las pōñias comi
das: los nabos po: fer venidos se son bañ
sada y los q fueren tener colica y dolor de bi
dad y al mal de la madre: los nabos de la
do de mas la brosa y menos de los de

Capitu. xxviii del oregano.

e organo de fimbria dñs fimbrie
 e que es muy menuda: y traspo
 niendofus matas quier e comu
 meme lugares asperos: y chñre
 pedras: y ncras que se confla:
 e tras y enclias se haze mejor que
 enclias y pa qñ nazca mejor ba se
 algunas vezes basta qñazca y se
 ncras: quiere tambie algo de estier
 podrido/bi se qñ en artos cabos
 embzarlo: y crece sin regarlo y sin
 otros regalos y ayn qñ se aca
 qñ de su naturaleza quier a tras
 ncras se haze en las bueltas: si eb: a
 enuembre y Ocubre/tarda en na
 ta o quarenta dias: y mas presto
 miente vieja qñ de sinuiente nueua
 viene muy menuda qñ es quasi inui
 mejo: para aplázarlo es trasponer
 quando cbiquito qñ toze a botar
 y ponerlo en las bueltas: o lugar
 qñ en conda asueuayzes y tira
 dificultad rabiñ prende o ramo

en muchos cabos lo siembran juto cō las
colmenas por q̄ las colmenas labran bien
esillo y dello baze en muy singular miel y
el orezano montes es muy rejoy e no dā
gentil labor ni tan suave como lo q̄ se siem
bra y labra: piēllo y o q̄ como en las orzali
zas se baze q̄ mojado en leche la simiente
sale dulce q̄ asfi se arie en el orezano a lo me
nos quitariā algo de aq̄l bumo o malla
bor q̄ tiene: en muchos cabos llaman al o
regano polcom dōtino. Para a puechar
se dela rama hā de coger quādo esta en
fior y y secarlo ala sōbra y guardādo biē yn
año entero. La simiente se coge al tpo que
ha biē madurado laboja dello: quādo ver
de tiene el sabor de azedra: y quando chf
quito ecbā las bojas dello tiernas en la en
salada que tiepla la frialdad de otras y es
uas q̄ ecbā frias. La simiente dello baze cō
cebir las mugeres q̄ las aparca muchos
balaos de beuer en vino contra el romadizo
q̄ viene d̄ frio: tomē las ojas del orezano
y sus flores y escale rlas a biē en yn nesto
sobre el buego q̄ se engruē y d̄ que biē ca
llentes chbueluā las en vn paño y pōgā las
sobre la cabeza y cubrā la cabeza biē y su
dara: mas guardēse del frio q̄ a bafioso y pe
ligroso. Masado y beuido en vino blāco
es bueno cōtra la ponçōnia delas arañās:
y alacranes: y quita el frio del estomago
y cruzada de gellion: y beuida cō agua ca
llente ablanda el escozimienta del estoma
go. El vino cō q̄ lo bā cozido es muy bue
no pa bazer gargarismo: alca las agallas
apricales en las y baze de flemar quita
la hūidad: lo mismo baze el orezano mas
codo molido y puesto el poluo dello q̄ gaf
ra mucho la humedad y quita el dolor d̄ los
dientes. Assimismo baze d̄ flemar coziēdo
lo con vinagre y bāziēdo gargaras: y assi
aprietā los dientes: y quita el dolor d̄ los
y alca las agallas es muy singular coziē
dolo en agua y tomarla la noche callēte cō
trala ronga q̄ habida y abre e baze pur
gar licue a buelta açucar o miel: q̄ la rofe
comido cō miel el vino ē q̄ se ha coziado
y bigossecos alarga el buelgo: el orezano q̄
ta dolor del estomago y d̄ las tripas q̄ tal

dl. l. xiiii.
 ca. xvi. l.
 xix. capi.
 vii. libe.
 xxx. cap.
 xvi. lib.
 xxi. c. r.
 lxx. l. vi.
 c. lxxx. z
 viii.
 Paladi.
 setiē. ca.
 xiii. octu.
 capit. xi.
 Theo. li.
 vij. dela
 historia.
 Platina
 liber. iiii.
 Bol. li. ii.
 c. lxxxvi.
 Orus sa
 nito. li. j.
 c. dxviii.
 Dio. li. vij.
 ca. xxx.

ventosidad: confortala digestion. Si quãdo esta verde lo cuecen en vino y lo ponen en los lemos y veritas quita la dificultad de la vna que llaman estangurria: desopila el bigado: despierta la vna saca las lóbizes: si lo echan en el vino quando cueze lo haze dulce: como dize el Aristonil en sus problemas. El orezano es muy sano: y sabroso pameclar y adobar cõ viãdas frias y flemosas qes calente y en ruga mucho: y sabroso puechofo para las azeriãdas

Capitulo .xxix. del perexil.



Perexil quiere la tierra qual toda la otra oraliza gruesa y bien estercolada y muy podrida y humida. Siembra se de si miẽte: y su sembrar es principalmente por los meses de Diciembre Enero y Febrero. Mas por todo el año se puede sembrar: algunos lo siembran a buelta de otras y cruas: mas mejor es por si solo en sus beras. Quiere se sembrar espeso y regarse bien: muchos lo siembran por año: de las rayzes y los tallos: o lo siembran en ralo o lo traspongan quando chibico. El primer año o no lleva si miẽte o lleva poca por ello se dueen el primer año segar y dexar que dote: al segundo y llevara en toces si miẽte buena: que al primer año todo es vicio de boja: quiere sombras o lin gar humido y sino lo arrincan de la rayz si no q lo siguen: dura mucho tpo: y la si miẽte se guarda cinco años: engendra sangre muy aguda: y por ello conuene mas a los flematicos y melancolicos que a los colericos ni sanguinos: majado y puesto sobre la sarna y postillas la sana es muy buẽo: contrala hydropesia desopila el bigado y baxo y baze mucho purgar por la vna: quita la ventosidad de la colica: comido q branta la piedra: majado y puesto por: baxo alas mugeres ara la fior: y saca las parcas y avn la criatura si esta muerta cõfor ta la digestio: y esto es caliente y por ello es mejor comello en tiempo frio q caliente: muchos cuecen las rayzes dlo cõ carne: y son muy singulares para refrescar el bigado: y es mejor visar de las rayzes nue

vas pa comer cozida qõ las viejas por ser mas sabrosas y de mejor substancia: y en lleuando si miẽte el perexil cuance la rayz y por ello quien quisiere q las mieras du ren mas tiempo de uelas dõ segar menudo. Es el perexil muy bueno cõtra la itericia por ser caliente y alegre y refresca la sangre es muy singular cosa para los viejos. Majado y puesto cõ sal en la morzedura del can ranofo es buena cosa. La si miẽte dello beuido es bueno contrala morzedura de los escorpiones y cozida y beuida en agnamiel o vino quita la dificultad de la vna: la rayz beuida en vino quebrata la piedra y la beta fuera. Si saca el humo dlo y lo dan a beuer a vno q este muy frio y belado le escallenta todos los miẽbres. Tiene el perexil las propiedades del apio y avn ducena de todo baze vn capitulo: saluo q tiene muy mejor sabor y no es tan fioso a los que nenã gota cora: q los otros llamamos epilepsia: mal caduco: y guar dense dlo las preñadas q es muy abidoz como el apio y baze mouro: refresca mucho el perexil con las ginsadas y susalsa es apetitosa y becha con vinagre es buena pa en tpo calientes qrefresca: y assi por el vinagre toma frio: q por si es caliente.

Capitulo .xxx. del poleo.

Antes q hablo de los pueros quiero poner alguna otra y era d buẽ olor si quiera q de la vezindad dlla se les pegue algũ buen olor y quando vengamos a dezir de los nonos buela mal lleuado el olor de la reziente y esta yrua sea el poleo. Y vos maneras dello: uno es macho otro es hẽbra: que lo vno lleva la fior colorada y a esto llaman hẽbra es de mas perfeçio en su virtud y no el macho el qual lleva la fior blanca y assimismo dello ay que llaman dõ to lano q es lo q siẽbran: y dello mõtes lo q se siẽbra no es tan fuerte como lo montes mas es mas suave por que toda planta ca sera es mas suave q la montes: comũtenace en lugares humidos y mas quiere tierra aremisa que gruesa y avn que aũte do humo: en q si quier tierra se puede criar siembre se de dos maneras. Un que gra

Er. l. vi
cap. xxi.
abagui.
parte. iii
Pla. l. iii
Ortus
nita. l. i. c
cccc. l. iii.
Pl. l. xx
cap. xi.

lv. l. v

lv. l. v

Pl. l. i
xviii.
rr. v.
rr. ca
xlii.
Er. l. i
ca. r. c
L. l. i
della
la bise
plati
libro. i
Dio. l.
c. r. r.
Ortu
nita. l. i
cap. i.
lv. l. v
Briso
probi
parte.

Libro quarto.

cias a Dios aqui en esta villa de Talauera: no es menester fèbrarlo q̄ ay mucho: y lo mejor q̄ n̄ica vi. y Plinio dize q̄ lo mejor que ay en la Europa es lo q̄ ay en la carpentería q̄ es esta p̄incia del Reyno de Toledo: y lo mejor q̄ yo he visto es en esta villa de Talauera. Siembra se de vna simiente muy menuda q̄ tiene y esta se ha de sembrar ala prima vera mas muy mejor es trasponer lo m̄o:es: quando esta chibito con todas sus rayzes: q̄ p̄de marauillosumete: b̄a lo de coger q̄ndo esta florido: por q̄ entonces tiene ello mas virtud: y ḡuárdase bien por vn año mas b̄a lo de secar ala s̄bra: tiene muchas virtudes: y la menor d̄lla es barto gr̄de q̄ si echā el poleo verde è tre la ropa no criara polilla ni otras semejantes suziedades q̄ dañan la ropa: y avn si viere naseido la polilla perscra: si lo se cā (como dice del orezano) y lo c̄allētā biē en vn tiello q̄ este biē se o: y callente y lo ponē alli en vn saquillo en la cabeça a puecha cōtra el romadizo q̄ viene frio y ḡuárdese de frio el q̄ lo biere q̄ es peligroso. Antiguamete los poetas seponiā gruinaldas de poleo mas q̄ de rosas q̄ quitan mucho el dolor de la cabeça. Si cueze poleo en vinagre y bigos passados y cō be llo baze gargarismo: qualla tosse q̄ viene de frio o de algunos humores viscosos y humidos q̄ los cotta y fae: pa los q̄ de mayan es buena cosa echar vna aza mas de poleo en vna redoma de vidro y echar alli muy buen vinagre blāco y eitar alli algunos dias como dice del vinagre rosado: y cō ello toquē los pulsos: y tomē algūos tragos y puesto alas narizes. El vino con que lo han cozido es bueno beuido cōtra el dolor del vientre: y del estomago que viene de frio: y ventosidad: y puesta la misma yerua asida y callēte encima beba eplasto quita el mismo dolor. El vino d̄llo beuido baze vinar: y botar lapiedra: y si lo cuezen en agua: toman a quel vapor: las mugeres por barto assicalēte en cuga las humidades de la madre y les baze mucho prouecho. y dize Crescentino q̄ las mugeres de Sclerno lo vsa

uan mucho en su tiempo: y avn si la criatura esta muerta en el vientre la fae. Si algūno se le turba la lengua denle a oler la simiente dello y trayga la sola lengua. Si ay temor q̄ el agua que h̄a de beuer es mala y ponga ofa: majento y echēlo dentro. Contralas morde duras pon d̄flosas: p̄o esto encima majada cō vino y mayor m̄te contra la morde dura de los alacranes y es mejor mientras mas nasce en lugar en ruos: si ponē ala cabēta adia rama vna manoja de poleo verde no viene a picar alli vnos mosquitos que lleman picateles que son muy enojosos. Contra las calenturas es bueno olerlo antes que vengansi lo buelē quita el ardor y frio de la cabeça y avn si vno banda al sol no le penetrara si trae en cada oreja vn ramillo de poleo. Si quando esta florido lo quemando donde ay pulgas las mata con su olor. Lo q̄ tiene barto deuen beuer con miel: y salitos q̄ tiene mal en los pulmones baze los arriacar y escupir: y majada la d̄y y puesta de buē color alas señales de las beridas. El poleo alarga el guselo comido en taluinas o de qualquier otra manera. Bartauiulosa cosa dizen dello Plinio y Bristonit que si lo cuelgan cō sus rayzes que floreseca quando los dias tornā a crecer y Pedro de natalibus obispo equino en el catologo que e opuso: dize y que ello experimento que si la massa de sant Juan baptista por Junio al alba cogen el poleo con su rayzes y lo guardā colgado ala sombra q̄ puesto la noche de la natuidad de nuestro Redemptor ala misa del gallo que floreseca. Si cuezen vn poco d̄ poleo en agua y toman vna escudilla dello bien callente de noche quando se van a dormir con vn poco de açucar quita la ronquera y aclara la voz: y dize q̄ si lo cōinē las cabras o las onças bala mucho: tiene è sus propiedades mucha semejança ala yerua buena.

Cap. xxx. de los puerros.

El qualquier ayze o callente y frie: los puerros se baze bien y quiere a tierra gruella y substancia cōtal q̄ sea suelta: y por ello dize Abben

Ere. l. vi
c. lxxix
li. viii. c.
viii.

Abence.

Col. l. xij que se hacen bien en tierra arenisca y gru-
capit. iij. esa. Quierē la tierra muy estercolada cō
Paladi. estiercol muy podrido y muy cauada: y
Hebzer. mollida: de los pueros ay dos linajes: y
ca. x. iij. todos nascen de vna misma simiente saluo
Barco. que en la manera de lano: y a bazerlos vnos
capit. v. de vna manera o de otra: vnos llaman ca-
o. c. vi. becudos: otros llaman sectinos que no
Lib. lib. crecen en cabeza: luego dire como se ha-
iiij. de las galo vno y lo otro. Siembran se los pu-
causas. li eros en las tierras calientes por Dize-
vij. de la bre y Enero: en las frias por Hebrero y
historia. Barco y Abril: y al tiempo que los han
Pl. lib. de sembrar en sus beras: este la tierra muy
ix. c. vi. mollida y muy estercolada: y aū que mu-
c. ix. lxx chos los siembran a bueltas de las otras
c. vi orizallas muy mejor es por si en sus beras
Platina y los que se siembran a la prima veraz cu-
libro. iij. pan vn año entero la tierra desde q los si-
Ant. li. ii ebran basta que los cogen pa comer y pue-
ca. de lix den los sembrar por Agosto y Setiembre
admagin como dije el Crescētino: vienē los tales
parte. iij a ser buenos ala prima vera: ay nō son
Horius tan grandes como los que se siembra por
sanitatis Hebrero y Barco: y los tales han se de
li. i. capit aporcar por el mes de Dizebre digo po-
ccclxxv nerlos entonces en sus sulcos: y al sembrar
Dios. li. i bano cubrir las beras con estiercol bien
c. cxxxv podrido: y regar los bien q la simiente de
los pueros tarda mucho en nacer q bro-
ta muy tarde: y segū dije Theo. no sale la
simiente basta cerca veynte dias: si quierē
que salga cabezudos ban los de sembrar
rales: y de otra manera espessos: q es q
sea y iguales: y gordos. Dize. Pl. q los
tales q los ban siēpre de tres q lar cō vnas ti-
jeras tantas quantas vezes brotaren bas-
ta que no crezan mas: y no tocando al ra-
llo: y cada vez que los tres quilarē les han
de echar estiercol entre ellos que sea muy
podrido: y al trasponer tornēlos a tres qui-
lar algo de las hojas para que la virtud re-
tome a dentro: y mientra mas vezes los
traspusier en mejores se bazer: mas al tras-
poner en sus sulcos no vayan reforcidos
que los q assi van no crecen nada: para q
nazcā cō gorda cabeza al tiempo q los bā
de trasponer cortē les quasi todas las bar-

uajas: y pongan les de baxo vnas rejas
para que alli assienten: y crien cabeza: de-
ze Abencenif q al trasponer mudan vnos
tiestos: y que aquel poluo les pongā en las
baruajas: y crezcan mucho: y si es ver-
dad que este poluo es muy bueno: para be-
llos sera bueno el poluo del ladrillo que a
en para solar: y embarrado los con vn po-
code estiercol desbecho e agua: y desque
encomienzan a crecer a fganlos de las bo-
jas: y tiren los bazia fuera: para que los o-
leuanten vn poco que en aquello quedava
zu solas rayes crezca la cabeza esto es
en los que estan traspueltos en los sulcos
que tienen la tierra muy mollida. El tras-
poner de ellos es en dos tiempos: que el po-
rrino se traspone en sulcos pequeños: por
Barco: y Junio estando la tierra muy mo-
jada: la otra es en fin de Setiembre: y por
Oubre: ban los de ecardar mucho: y si to-
man muchos granos de simiente de pue-
ros y los atan en vn pasficio: y los siem-
bran juntos en vn agujero nascera vn solo
puero de ellos: a bien grande segun que a-
firman: mas ami no me parece assi: y si al
tiempo del trasponer toman simiente de
bos gordos: y la metē en la cabeza o l pue-
ro sin bierto: y si assi le ponen saldra gran-
de: y o grā cabeza: y se assi mismo el Tre-
que se barā muy gruesos los pueros: y
sabrosos estercolando bien la tierra: y mo-
llir la bien honda: y bazer vnos agujeros
con vn asta de laca o buena bondura apar-
tados los vnos de los otros vn poco: y q
alli en cada vno de ellos traspongā vna po-
rrina en principio del invierno: y no le res-
toren arrebencbir de tierra el agujero: y
de esta manera se pueden aquellos traspo-
ner entre las otras borizallas: y alli lo bā
de ecardar: esto no es saluo pa pocos pue-
ros q es grande trabajo ay nō que se bazē
muy mejores: y erran los que los traspo-
nen vnos sobre otros jutos: que de aquella
manera ellos se impiden assi mismos q no
crezcan: assi mismo no vayan reforcidos sino
biē de ecardos: los q ban de ser pa simiente
seā de los mayores: y de los q se ecardarē los
mas tempranos: y de los tales donde

Libro quarto.

los traspuñeré en los sulcos como no lies
gue vno a otro: y vn pañaliente son me-
jores los que fuerón traspuñidos por si ba-
zido los agujeros con vn palo gordo co-
mo dire: la simiente se guarde bié por tres
años colgando la en lugar dōde no ay hu-
midad: los puerros crudos aclará laboz
y dije. **Pli.** q̄l eperadoz. **Rero** los comia
quando auia de cantar: y no los comia si
no ellos con vn poco de azeite: y si bié cā-
tau dezia q̄ ouia mucho alos puerros
y segun dije el **Prescēuino** alimpiá mucho
el gāñō los humores viscosos y gruel-
sos: quita la tosse y desopila el bigado: fa-
na el escopir de la sangre mayormente su
simiente cō granos de arraybā: y alarga el
buelgo q̄ se acoria por causa de algunas
materias gruesas y viscosas: y pañalaba
deserbeuida con ellos agua de cucada: y
ayn comidos cō miel: si muchos vian
crudos dā dolor: dā cabeza: dā sucho: bazē
soñar sueños muy pesados y espārables
y dañan muchos los dientes: dañan la vi-
ta/dañan sed encienden la luxuria quemā
la sangre quita la embriaguez: y echan el
cūmo de ellos en las orejas quita el dolor q̄
viene de causa fria: majados y pueños en
las narizes retienē la sãgre q̄ corre de ellas
lo mismo baze su cūmo en ellas con vinā
grā y azeite y vn poco de encienso moli-
do: despierta mucho la vrina: y mēses de
las mugeres: mas dañan ala beçiga y ri-
ñones: y a quien los vsa comer bazen des-
pedir las arenas y la simiente beuida baze
lo mismo y si dañala beçiga y riñones es
aquiē mucho las vsa: por tãto vñen de ellos
moderadamente q̄ es vna muy ruyñ vian-
da si frierē en azeite de alacranes las po-
rreras de los puerros: quãto mas callē-
te lo pudieren sufrir q̄ no quemē lo ponen
en las verijas baze ozinar alos q̄ no pue-
den cozidos ellos en agua: y tomando el
vapo: por baxo: ayuda mucho a quando
la madre se encorje: quita la dureza dilla:
majando las bojas y poniendolas sobre
los empeynes y postillas las sana: y ayu-
la la grima del ojo: y de la misma manera
sanan otras postillas mayormente pueños

con miel abladan el vientre: y ayñ aparca-
jan las mugeres a cōcebir y empuñarse
comidos aproueban mucho cōtra la pō-
çiosa de los hongos y retas: y majados
y pueños cō sal sobre algunas heridas fres-
cas luego las cierrō y majado y pueños so-
bre algunas mordeduras pōçiosas las
sana: cochos pierdē toda la maldad q̄ tiene
Buchas otras virtudes y vicios tienen
largos de cōtar: deuen se guardar de mu-
cho los comer crudos las personas colē-
ricas y melancolicas que quemā mucho
la sangre guardan se bien los puerros q̄
tandoles la camisa y bojas colgando los
ala sombra q̄ se sequen: y despues molido
y no de ellos: y echado en la olla de saboz
de especias: las barrijas de los puerros
secas y beuidas bazē biē ozinar y botar
fuera las arenas y piedras es cbica.

Capitulo xxij. de los raua- nos y del rauano vagisco.



Rauanos son dos mane-
ras y vnos llamamos raua-
nas vagiscos que nē la boja
muy ancha y grande y a el-
los los latinos comúnmente
llamā rafan y los otros q̄ nosotros llama-
mos rauanos llamā radizes: y de ellos dire
primero: verdad es q̄ estos vocablos mu-
chas vezes se ballā trastrucados y nos por
otros. Quierē la tierra q̄ las otras ortali-
zas gruesas y substāciosas cō tal q̄ sea suel-
ta y ellos se bazē gētiles: tiernos: y sabro-
sos dōde ay sieblas y humidades: y por
ello se bazē buenos en los sotos: y riberas
de rios: y bazense muy largos: y tiernos
donde ay cieno (que llaman legano) y po-
ello en muchas partes los siembran don-
de los rios ban becho regonas en el inui-
erno y dexado alli cienos: ba dōser q̄ ellos
la tierra muy mollada: y cauada muy bon-
da porque pueda cebar mas en bondola
rayz: y assi no ballando impedimento se
bazen mas largos: que si la tierra es buc-
ca y mollida echan mas larga la rayz y
menores las bojas: y en la tierra dura y
no bonda y que esta empedernida bazen
grādes las bojas y la rayz cbica y desme-

Mar. li. d.
ca. xxiij.
Col. l. xij.
capit. ij.
Palad.
ago. c. iij.
Ere. l. vi.
c. ci. c. xij.
Plini. li.
xvii.
cx. iij. li.
xvi. ca.
xvi.
ca. xx. xij.
lv. xij. c.
v. c. viij. l.
xx. ca. iij.
Ere. li. v.
de las ca.
libri. li. b.
la bistor.
Abence.
Amic. li. ii.
c. d. x. xij.
hoztus
sanitatis
li. l. capit.
cccl. x. x.
iii. c. ccc.
lx. xij.
Dios. l. ii.
c. xxx. vi.
li. c. cii.

drada: y si tienen huelgo de tierra bazen se gordos: quiere assi mismo la tierra muy limpia de piedras y guijas tã bien se bazẽ en tierras areniscas cõ q̃tengã buena substancia: pa ellos es malo el estiercol o sea podrido q̃ cõ el estiercol mayor mēte nueno bazen se como llagados y espungiosos y no macios: ni de tã buẽ sabor: buecos y de poca tura y mucho d̃spues de los auer sembrado les echen paja por encima y bazeles puecho: y si remojaren la simiente d̃ los rauanos en arropo o en agua miel: o leche vn dia antes q̃ los sembraren nacerã los rauanos muy dulces y sabrosos: avnq̃ la simiente sea de rauanos muy q̃majosos: ellos se siẽbran bien por todo el año: excepto en los frios grandes d̃l invierno: saluo si no fuesse lugar muy abugado: por ser ya por sembrar dellos es por bebrero/ vernã ala prima vera o por el mes de agosto pa el otoño y esta y la de la prima vera s̃olas mejores se sembrar de los: que por ser ya el tiempo mas humido se bazen mejores y el sembrar dellos sea luego d̃spues de auer llouido: saluo si la tierra se riega: y los q̃ se siẽbran cerca del invierno cubran los biẽ d̃ tierra y estiercol y paja porq̃ no se yele y asino barã tã presto buecos m̃ espungiosos y mientras mas bondados q̃ daren en la tierra tãto mas se guardarã d̃l yelo/ ba de y: la simiente muy rala y arẽla encima y si nacierẽ espessos entre si aquen los q̃ no valẽ nada si quedã espessos: pueden los biẽ sembrar entre las otras ortizas: bazen se bien en sequera: mas pa esto ha d̃ ser la tierra humida y suelta y cerca de riberas y fozos. Dizen (mas no me parece a mi) q̃ se bazen mas sabrosos si los riegan con agua salobre que con dulce: dize El bẽ con q̃ si cõ vna estaca gorda bazẽ vn agujero en el suelo y alli ponẽ vna simiente de rauano d̃ buelta en vn poco d̃ tierra y estiercol muy podrido q̃ tan grande se bara el rauano como es el agujero y encima cubrã el agujero cõ paja y tierra y cõ esta manera se guardara el invierno sin belarse y por q̃ los rauanos no se bazẽ buenos traspuertos: y por esto los ban de sembrar ralos y

bondos: y dize Paladio que los rauanos que tienen las bojas grandes y gentiles y son dulces son bembraas y que de los tales tomen la simiente y no de los quemajosos: aunque muchos tienẽ por mejores los quemajosos: esto es assil lo son naturalmente que muchas vezes se bazen que majosos sin serlo de casta avn que sean de simiente dulce por falta de humo: y oemasia de sol: y por el contrario se bazẽ dulces que avn que de la simiente se bereda el sabor mucho dello se muda con la sobra ofalta de humo: verdad es que si la tierra de si misma es humida y substanciosa muy mas sabrosos son los rauanos de sequera que los de regadio: y para esto ha de ser la tierra muy labrada y avn que los rauanos nos trasponen: ban se de trasponer los que son sementales para que sea mejor la simiente y puede se bazer por el otoño para q̃ den la simiente a la prima vera y la mejor simiente es de los que sembrar ala prima vera. **E**llos quitan las bojas y los cubren bien de tierra y despues les echan el estiercol encima se bazen muy grandes y duran basta el esto sonerra: mas y o no baxa nada desto: por que ni la bondad del rauano esta en ser grande: ni tan poco en servir lo ni durar mucho pues cada via se puede sembrar muy bien y tenerlos mucus y tiernos. Los rauanos son muy enemigos de las vides que si cabe ellas los sembrã se dañan mucho: por esto no los deuen poner en las viñas si no fuesse en lugar muy apartado de las cepas: de la manera que son contrarios alas vides: assi son contrarios al vino que nunca el vino sabe bien con rauanos y quitan la embriaguez: comiendo los dañan la detadura: las bojas se quieren comer en principio y los troncos o rayes d̃spues de la otra vianda: y assi ayudã mucho ala digestiõ y si antes los comen estan indigestos y bazẽ nadar la vianda en el estomago y avn comiuen a vomito y dañan mucho al estomago y bazen regoldar vnos regueldos muy torpes y fuzios avn por la mayor parte las mas d̃ las ortizas dañan el buelgo: las

Libro quarto.

bojas dellos desopilan el bigado: y desba
zenla ptericia porq̃ hazē purgar por la vi
na marauillosamente: y las bojas dellos
(mayormente de los q̃ nascē ala prima ve
ra) cozidas con carnero son saludables:
con que primero les saquē la verdina estru
jando las en agua: y crudas o cozidas bo
tan fuera las arenas: y avn las piedras de
los risiones y bexiga: y alimpiā y refrescā
los risiones comidos a mañana con miel
ablandan la tosse: y lo mismo hazē cozidos
mas si mucho vsan a comer rauanos dañā
ala vista: mas si echā el sumo dellos con
miel en los ojos los aclarā: ellos engēdrā
ventosidades: mas su simiente las desba
ze: el sumo o agua dellos dizē que es bue
no cōtra la ydropesia: la simiente tostada y
beuida alarga el buelgo: son muy contras
rios a las sauandijas y poncoñosas: tāto q̃
si majan la simiente y cō ella se vntā las ma
nos no los morde ā los alacranes ni otras
sauādijas avn q̃ las toquē y traen: y si po
nen vna tajada de rauano sobre vn alacrā
luego morira: y lo mismo harā su cumopu
esto encima: y por esso es bien que quando
mordiere algū alacran pongā encima dīa
picadura a tajadas de rauano y se las mudē
que aprouechea mucho: y avn si vnoba co
mido rauanos y le pica algū alacran no
le dañara tanto: y aprouechea majado y pu
esto emplastado con vino sobre las morde
duras dīas culebras majados y puestos e
cima dīos risiones les quita el oolo: y las
bojas comidas baze que las mugeres q̃
crian tengan barta leche: mas amparese
cer mejor sera de otras mejores viandas
son los rauanos prouechosos y mas la si
miente cōtra la pōcōsia de vnos bongos o
xetas que son malos y moxalca comiēdo
los sobre ellas: majados y puestos sobre
las esfaldas dīas bebidas: les dan buen co
lor: y avn el sumo dīas bojas con aluayal
de desbaze la sangre cuajada q̃ llaman car
denales: los rauanos abujan la luxuria da
ñan la boz: y en muchas partes baze aze y
te de la simiente pa los cādiles y para medi
cinas que mata los piojos de la cabeça y
cuerpo: y quita las grietas dī cuerpo. Dellos

ynos ay blācos: otros colorados: los blā
cos se criā mejor en verāo: los colorados
en inuierno: avn que esto de ser colorados
o blācos mucho lo causa la naturaleza y q̃
lidad del aze y tierra: porq̃ avn q̃ sean de si
miente blāca si los siembran en tierras ca
llētes a vnos otros años se baze colorados
y por el cōtrario. Los rauanos vagiscos
no se siēbian de simiente porq̃ no la tiēne: si
no de pedasos de sus rayzes: y avn que se
puedē bien plātā en otros tiempos de la a
ño: muy mejor en los meses de nouēbre:
de ziēbre: y enero: y marzo: quieren en bu
midad: y por ello estan bien cerca de arroyos
y acequias y albercas: son tā bīuos q̃ avn
que muchas vezes los ro yā no perescen:
quieren tierra gruesa bōda y bien cuada
y quieren tener cōtino muy cubiertas las
rayzes de tierra: porq̃ así sera mejor la ra
y: las rayzes sō mas virtud y eficacia
q̃ las bojas: y es muy puechosa pa la opi
laciō del bigado: así en falsas como en tra
raues y refresca mucho: y es muy buena
cosa cōtra las q̃etanas: y dize el mismo.
Cre. y en esto alega a Idemes alchimista
q̃ si sacā el sumo dī rauanos vagiscos y tomā
dībrizos dī soterra y las majā y estrujan
y cuclan por vn pañezito y en aq̃ sumo tē
plan vn cubillo q̃ con el cōstaran el bierro
como si fuesse plomo: marauillosa cosa es
sies verdadera: y cōtra la dureza del biga
do y bago: cuezā las bojas en vino y aze y
te y pōganlas encima: y si vno es afreneti
co y le traen la cabeça y los majan y ponen
encima rescibira mucho prouecho: en las
otras priedades o en las mas dellas son
muy semejantes a los otros rauanos biē
asī como en el nombre.

Capitulo xxxij. de los rosales y
de sus rosas y algūas propiedades
principales dellas.



no se como se me passio dela
memoria y natan excellēte pla
ta como son los rosales: queno
ciereui dellos entre los otros
arboles en el libro tercero mas
avn no se podra de zir ser tardio: lo q̃ dō de
quiera q̃ se haga cabe bñe y viene a buen p

Cre. l. vi.
c. rosaria
l. viii. ca.
vii. l. xii.
capit. ii.
Clar. li. i.
cap. xvi.
ca. xxxv

Lo. li. iii. posito: que ayn q segun sus virtudes y her
 c. rrr. li. mosura auemos de poner a los rosales e
 x. lico. li. las plantas mayores: si agora es tarde
 Paladi. mas vale tarde que nunca: y por ello y ega
 hebre. c. eutr e las orliza: y ternan el sefiorio / y
 xxi. may ventaja entre ellas. Las rosas en sus colo
 ca. xviii. res son de dos maneras: o coloradas o bla
 noni. b. cas: y en las coloradas vnas son de mas
 cap. i. r. hojas que otras: y otras de mas viuos co
 Pl. l. r. lores: mas en ellas (digo e las coloradas)
 ca. vii. li. todas queren vna manera de tierra: vna la
 xviii. ca. bor: y postura: y de todas assi de coloradas
 xviii. l. como de blancas y calderas y montes: y
 xxi. c. li. las blancas son o mas rezia rama y made
 c. vii. ca. ra que son qsi como arboles como vemos
 xviii. ca. qualquier tierra suffren: digo callere ofria
 pitu. x. Te. li. ii. mas e las tierras calleres algo humidas
 li. v. l. se hazen mejores: y mas continen: tanto q
 bistoria: como dice Plinio en las tales tierras co
 Abence. mo son las de Murcia y Cartagena en es
 paña las ay en mitad del invierno: y esto
 de simpli. causa de mas de la bdd de la tierra no ser
 c. i. distin. alli el invierno tã fuerte como en otras par
 te. q con el tiempo blando y auoroso toz
 Ent. li. li. nan a brotar otra vez: y esto causa en otras
 c. d. l. r. partidas meridionales llevar los arboles
 Q. rusa. mas de vn fruto: y los q quiscen en plãtar ro
 nita. l. i. c. sales para auer prouecho y ganãcia ôllos
 ccc. xvij. no los deuen de plantar lexos de lugar dõ
 Dio. l. i. c. de las rosas se puedan bien vender y auer
 lxxi. prouecho dellas: y por ello mas prouecho
 - so son cerca de ciudades y buẽos pueblos
 que no en las labranças donde en pocas
 cosas se pueden aprouechar dellas: saluo
 para la vlla y deleyte: y por esto no son las
 lexos de casa como cerca: por q lo vno
 las rosas deleyta y agrada cõ su vista: o
 lor: y estando alli cerca no se perderã si no
 es por mucha negligencia: y ayn se puede
 hazer quasi en todo folecimas mejores se
 hazen en la tierra gruesa que es mediana
 mente humida y bien substanciõsa y suelta
 que el azulla o barro es malo para los rosa
 les. El poner de los rosales es en dos tien
 pos principalmente: que si la tierra es cas
 llente y seca ban los de poner por otubre
 nouiembre: y deziembre: y si fuere tierra
 fria y humida / o donde se pueden regar

ha de ser por enero: hebrezo y ayn por mar
 ço: las que mas tarde se pusier en llevar
 rosas a quel año / lo qual no baran las que
 platan temprano: porque siendo tarde
 puestas ya la mata lastiene concebidas e
 si. Asimismo queren tierra bien estercola
 da con estiercol muy podrido: porque la ti
 erra que esta estercolada es mas substã
 ciosa: si en el estio tuuere humo: mas si es
 tierra gruesa y substanciõsa las rosas serã
 mejores sin estiercol: digo de mejor olor: y
 virtud. Los rosales se ponen de tres ma
 ñeras: dellas la primera que pongo es la
 peor: porque ayn que dellas nascen los rosa
 les: son tardios en su llevar: y o assi mismo
 como montes que nascen de los vnas ro
 sas chicas y desmedradas y muy ruynes:
 lo qual es de vna simiente que llenan en las
 cabeçuelas donde llevar on la flor: mas es
 ta simiente no la llevan los rosales en toda
 parte: saluo en los lugares muy gruesos
 y humidos: esta simiente se bas eger qn
 do esta bien madura / que es despues de la
 xendimia y en rugarla al sol y sembrar la
 en vna bera bien estercolada con estiercol
 muy podrido: y cubran la simiente con po
 ca tierra: y rieguenla quando lo ouier me
 nester: y siempre les quiten la yerua toda
 que entre ellos nasciere: y desque esten grã
 deziros / ban los de trasponer a donde bã
 de estar. Otra manera ay de poner rosa
 les: y esta es para donde ay falta de plans
 tas de rosales: tomen las rayes de los ro
 sales quando en comiença a brotar: y ayn
 esto en las tierras calientes se puede hazer
 por nouiembre: y en las frias por hebrezo
 y en todo cabo quando brotaren: y cortẽ
 las rayes a pedaços cada vno tan largo
 que lleue tres o quatro y mas y no menos
 de dos: y tengan vna tra bien cauada: y
 bien estercolada con estiercol muy podri
 do: y alli pongã aquellos pedaços de qua
 to vn palmo vno de otro y rieguen los lo
 que ouieren menester: y dende a vno o dos
 años los traspongan a su lugar: y assi con
 pocas posturas se puede preito hazer vn
 grande rosal. Otra manera para don
 de no se han de trasponer. bagan vnos sul

Libro quarto.

cos bondos quanto palmo y medio: o dos si es tierra humida o seriega / y si es seca mas bondos: y ay de vu sulco a otro dos palmos: y alli estienda las ramas de los rosales con sus rayzes: y es mejor quando quier en brotar / y vn que se puede bazer en qualquier tiempo del invierno. y cubramo dala postura: saluo las puntas que quede vn palmo o mas fuera de tierra / y digo q vayan con sus barajas o rayz y prende: ra mejor: y pisen mucha la tierra encima. y desta manera prende muy bien baziendo los sulcos tanto largos quanto quier: y podran binebir barto campo con pocas posturas yendo assi tendidas: y escarden los mucho basta que esten grandes: y rieguen los basta que esten bien presos: si la tierra fuere seca: y esta es la mejor manera de poner: porque se multiplican presto. La otra manera no es tal (que ay n que es cierta) no se multiplican los rosales quasi nada: y aquella es mejor para los blancos q son como arboles: que para los colorados que son bajos y como y cruas: mas para todos es mejor ponerlos assi tendidos: q de los blancos assi tendidos se baze gentil pared: y ay n muy buena cerradura para las heredades / que son rezios y espinan mucho: y de mas son provechosos con sus rosas: y los colorados assi tendidos se multiplican mucho y da aquella fuerte puestos se baze gentiles andenes: y repartimientos en los jardines: y lindes entre las heredades. La otra manera que encomiencé a decir no creo que ay quien no la sepa que es poner cada planta en su boyo / si fuer rosas blancas bondo quanto basta la rodilla: y si colorado quanto la mitad: y pongan los alli: y piensen les mucha la tierra y si es tierra muy fea rieguen los que no faltaran: que los rosales son de la naturaleza de las çarças que prenden mucho a to que de punta arraygan / y a dix e como los rosales blancos se multiplican mucho si van tendidos tanto quanto fuere larga la postura y soterrados saluo la punta: la qual sea de lo nuevo: y todo lo viejo vaya cubierto de tierra y muy pisado: mas qui

en bellos quisiere bazer vna gentil mata y no pared bagan vn boyo ancho y bondo: y alli pongan la postura becharosca y que de cubierta saluo la punta / y pisen bien la tierra y assi brotara en redondo por toda parte y se bara muy gentil mata: mas los rosales blancos quier en tierra gruesa y humida: o batarfe de agua muchas vezes: y suffren ymbrias mejor que solanas: sino seriegan en las solanas: ban de limpiar los rosales cada año de los reuiejos y refsecos y remolir los: y desta manera labrados duran por muchos años. y este tiempo de enco o bebiere es el mejor de todos los tiempos para poner rosales nuevos: a renovar los viejos. La principal lauz para ellos despues de presos y grandezitos es cauar los bien y remolir los mucho la tierra y mas bondo que alas ortalizas: y no tãto como las vides: y limpiar los mucho dela yerua: regar no ban en esterlos colorados si no fuese la tierra muy seca o substanciada: y ay n con el agua no son las rosas de tanto olor ni virtud: saluo los blancos que por ser como arboles quier agua saluo si estan en tierra gruesa humida y fõbra: baze nse buenos con el ether col muy podrido y muy mezclado con tierra o ceniza: y ay n mejor es la ceniza. Dix e q los blancos se quier en mucho alimpiar: mas los colorados con ninguna lauz abonar tanto quanto con que mar los estando viejos: no digo que por esto los dexen de cauar cada año: que si esto no se baze lleuan muy pocas rosas y muy chicas y desme dradas: y de no tan perfecto olor: y si las q man sea de cinco en cinco años: y por los meses de nouiembre o diziembre porque se estercolan y mejoran mucho con su ceniza y con el agua que llueue: y los que alli fueren curados lleuaran mas rosas: y mejores: y si los dexan de labrar baze nse mōtelines y perescen: puede se enxerir en más años y en alimderos: y en los alimderos seran las rosas mas tempranas: el muy buen enxerir de los es de escudete o cañu tillo: pueden tambien enxerir en granados y en çarças y en escaramujos que son bla

becbura de los rosales blancos y avn muchos los llaman rosales monteses y quisiere auer rosas tempranas o mas de tener los rosales en solana: y lugares abrigados deue hazer ala mata del rosál vna caua como dize atenuillada: qnto vno o dos palmos lexos dela mata y rieguen bien la mata con agua vnioco tibia como no es cal dela mata lo qñ baga dos vezes al dia: y sea desqñ la mata ba echado la oja y assi vizé qñ aura rosas tempranas: y bié parecc qñ rrazo pa ello: como oirimos de las frutas. Dize mas Abencenis cosa bié gentil si es verdad mas no me parece: qñ quando pusieré las rosas: o de si miéte o de sus postruras qñ abuelas ponen ajos qñ aura rosas los siete meses del año: y qñ echaban al pie de los rosales çumo de ojas de oliuas: o de azebuches qñ ternan çon ino humidat: y no se les seccaran las ojas. Dizen que se pueden guardar las rosas para tencillas muy verdes y frescas basta quado quisier en: y esto (si es assi) es muy gétil cosa: por auer cosa fuera de su tiempo en especial flor: qñ tal pareciera vna cruz en vna proçelion: o solenidad adornada con rosas por el mes de agosto: o Setiembre: o por inuierno tan fuera de su tiempo: o quíe no las preciera mucho en tales tiempos: para presentar / o medicinar y para lo que mas quisieren. Pues segun vizen guardanse de esta manera: corren las rosas antes que abran y van a vn cañaueral: y escogan allí vnas cañas gordas: y no las corren: sino biendan las allí: y metá las rosas alio dentro de aqñlos çañutos: y tornen a juntar la caña: y a tarla y enbarrenla encima como qñe muy junta y alniépo que quisier en las rosas corren la caña. Mas ligeramente se haze de otra manera: mas yo no lo tengo por cierto: y digolo pues lo vizé: corren aqñ mismo tiempo las rosas antes qñ abran: y metan las en vna olla de barro nueva: y rapé mucho la boca como no entre agua dentro: y meto: sera en vna botija por tener la boca angosta: y forrérrela al sereno: mas apienso yo que mejor se guardaran de otra manera sin corrarlas de los rosales: y meterlas

en vnos çañutos: y so errarlas acorruando las ramas como no entre el agua: ba o ba çerle esto antes que las rosas encomiençen a abrir: y al tiempo que las quisieren abran los çañutos en tiempo caliente que luego abrirá las rosas: y de la misma manera se podran guardar las çañutillas acorruando las varas del tiesto: y meterlas en vna olla: o çanaro qñ este seterrado: y bien cubierto: esto ca como de las rosas: o clauellinas tardias que llaman reçoijos. Las rosas verdes buelen mas de algo lexos qñ de cerca: y las secas mas de cerca que de lexos: y mientramas claro: y sereno es el dia en qñ las cogéré mas buelen: son mas olorosas en lugar caliente que en lo frio: en solana que en vmbria: en çuruto que en buvide: en las rosas vnas ay de mas bojas que otras: y otras de mas biuas colores: y ellas son mejores: mas todas se labran de vna manera: y son de vna propiedad solamente se puede acrescentar: o amégua el olor: que en lo buuido: como dize no só de tanto olor ni perfection como en lo que es çuruto: y solana: los rosales: mayormente los colorados: suelen tener vna enfermedad: que es que crien dentro de las rosas vnos gusanillos que só como escarauajos: o auejoncillos que llaman cantarides rosarum. y por la mayor parte suelen nacer: y criarse en tiempos de sequedades: y comeuse la rosa: y avn ellos son muy venenosos: la çamienda que tienen es coger la rosa quando comiença a abrir: y quemar el rosál quando entra el inuierno para que pereza la salimiente de ellos. Las auejas labran bien en las rosas coloradas: y hazen villas muy singular mui: y avn es saludable para las auejas: y por esta causa muchos las plantan en sus çolmenares. Dize las propiedades: y excellencias de aquestas flores: y en quantas cosas entran: assi en gentilezas: como en medicinas: serie imposible: y por esto dire generalmente algunas de ellas. Las rosas blancas no tienen tan pfecto olor como las coloradas: y só mas frias: y en pocas medicinas se a prouechan de ellas solas: salvo mezcladas çon

Libro quarto.

coloradas: y dellas juntamente con las coloradas se faca agua rosada de muy excelente olor: y desta manera mezcladas son muy buenas para vngüentos rosados por que refrescan mucho: son buenas las rosas blancas para poner entre ropa de lienço que dan buen olor: y no manchã como las coloradas si ñ son secas: y comidas: tienen virtud de restreñir por su frialdad: y son buenas para restañar el flujo de la sangre de las mugeres: y para restreñir el escupir de la sangre: y el agua de las blancas es muy buena contra el albombrã lauando con ella la parte erisipilada: y son buenas para lectuarios: mayormente con açúcar y es muy mejor mezclado con coloradas. Las rosas se guardan enjugando las al sol: y despues ala sombra baxta que se enbena todala vuidad: y puestas despues en vasija enrra y cubierta que no pierda el olor: que es lo mejor dellas. Las rosas confortan mucho el coraçon: assi oliendo las: como beuidas: o comidas: o puestas en emplasto: y tambien confortan el bigado: y el cerebro: y aun todos los miembros y ayn son buenas para los que tienen õsma yos: y mal de coraçon: haze se de las coloradas vinagre rosado que es muy bueno contra la corrupciõ del aze: y en tempo pestilencial: y haze se tan bueno de rosas secas como de verdes: y ayn mejor: en olor: y a dire como se haze en el segundo libro y es bueno pa epuimas: y conforta los pulsos: tiempla los calores demasiados: y las fiebres: y para comer crudo: y è muchos guisados: y pa oler repitme el vomito: oliendo las rosas cõforta mucho la cabeça: y mas las secas: y confortan mucho el cerebro: y para esto es bueno bazer dellas bazer uelos: y alimobadas: y ayudã las rosas a los miembros espirituales: por que confortã: y por esto fortalecen el buelgo: y el agua en que an cozido rosas: a lo mismo bara el agua rosada: y el aze y re rosado haze algo esto: mudar puesto alas narizes. El agua rosada mezclada con vn poco de buen vino blanco claro: aclara la vista: y por si sola quita el dolor de los ojos que viene de

calor: y refresca el rostro: mas cria pañofl es en mucha cantidad: y para que no le crie mezclêle vn poco de buen vinagre blã: co: tiene el agua rosada muchas: y muy excellentes propiedades: y las principales son confortar: y refriar: y de aqui depêdê las otras: las cabeçuelas de las rosas cozidas en buen vino tinto: y puestas sobre el estomago: y vientre: y risones: y pulsos: eprimen el vomito: y el agua de las cabeçuelas haze lo mismo sacado por alãbique y es muy excellentê: y de mucho prouecho para queta beuã los que escupen sangre: y cozidas ellas: y las rosas secas: y refcebido aquel vapor: muy caliente por baxor: y lauãdose con aquel cozimiento es muy bueno cõtralas almorranas: y otros males secretos: assi de mugeres como de hombres: y lauando se las piernas con aquel cozimiento las enrruga: y aluiana mucho: y lo mismo haze el agua en que a cozido las rosas secas: o las cabeças por si: mas mejor es si va vno y otro: de las rosas se haze açucar rosado no coziendolo capullitos de las rosas antes q abriã: sino qndo estan encapulladas: y las majan mucho en vn mortero de piedra y echã abuellas muy singular açucar: y assi lo majan y en corporan todo algunos echan a libra de cada cosa: el Crescençino dize que cada libra de rosas echen quatro de açucar y lo majen mucho todo junto: y tengan lo en vna vasija vedriada treynta dias al sol me ncandolo bien cada dia: y de noche quierê lo del serêo: y este por las moscas y otras suziedades cubierto al sol con vnato cabi en bigada: y esto assi echos se guarda muy bien por tres años: esto tiene virtud de confortar el estomago: y restreñir y refrescar mucho: y es bueno contra las camaras: y vomitos: y contralos oesmayos: y mal de coraçon: y contra vn calor del bigado y estomago: alimpiã: y õsopila el bigado y es bueno contra la colera: y a prouecha mucho cõtralas llagas de los pulmones y refresca el estomago: otros lo haze seco sin majar las rosas: sino que vã yã enteras las bajas quitando primero lo blanco: y

fregadas con acucar laudado primero bié las manos. La miel rosada se haze cozien do primero un poco la miel pa que se asin pie del espuma y luego la cuelen y tomé las puntas de las rosas q se llegaa aquel caboblanco y conélas medidas cō vn as nteray y echen venir o buena quantidad d llas quādo cueze la miel y basta vna libra de rosas en quatro o cinco libras de miel. y cueza todo junto con lumbré fosegada y es esñal de auer cojido lo bastare quādo la miel buelc bien y roxa y tābien se pue de hazer de cosas secas y cuele la miel q no queden las cosas en ella. Otra manera pone el Ricolaosegan refiere el Recenti no y tomen diez libras de buena miel blan ca y bié despumada y colada y mase las rosas y erden y saque vna librad de gūmo y ponganlo todo junto sobre el fuego y d que cojiere echen le otras quatro libras d rosas en ta da muy meladas como bire y cueza hasta que se gaste el gūmo y siem pre lo mēnen en vna cuctara y cuele lo despues y guardese mucho tiempo y si se pie y a mejorando y beuido con vn poco d agua fria conforta el estomago y esfuerça para siolor y con agua caliente olímpia es muy bueno contra la flegma y melacelia d fopla y alimpia el cuerpo y coine la car ne mala y si los que beuen agua entre dia bechan vn poco de miel rosada y lo me necan y beuen no solamente el agua nle bastara mas avn les haze prouecho y ma ta la sed y refresca mucho y remonda. El azepte se haze de quatro maneras la vna echando las rosas en el azepte y ponerlas al sol. Otras coze las rosas en el azepte y colarlo y guardarlo. Otra majar las ro sas y echarlas en el azepte y batirlas mu cho con el azepte y band y las rosas muy bien majadas y en mostero de piedra y d pues ponerlos al sol. Otra manera pone el Ricolaosegan tomen dos libras de bué azepte claro y echen a buelta agua clara y fria y lauen mucho el azepte hasta que tozhe como ynguentor y dexten lo asenar hasta que el agua vaya alo baxo y sepueda apar tar muy bien del azepte y lauenlo alli or

tra vez y otra y desque este bien aparta do del agua tomen vna o dos libras de rosas y erden y mase las vn poco y me ran las en el bote en que esta el azepte o e vna olla vedriada y metā aquella vassa en vna caldera de agua que este hiruiendo como ntre agua en el azepte y cueza la caldera hasta tanto que galle el agua y saquēlo de alli y cuele el azepte expimi endo bié las rosas en vn tornillo. Este azepte se descuenta mucho los miembros enco niados y dolorosos quita el calor del bi gado y de las fientes y manos y pies y d los riñones y alina el dolor a los miēbros que se buelc de la gota este azepte rosado es fria moderadamente y conforta los mi embros en fla quecidos y fiente otras mu chas buenas virtudes y propiedades y porque vn as azepte por ser frio y aro maticos refresca y conforta y otros sō calientes pues los azeptes que haze n pa rios como es lo rosado tanto es mejor qn to se haze en azepte de azeptunas y erden no maderas q llaman s en facio y si no ay deste azepte tomen el mejor azepte q pudieren auer y tanchen to mnecho v ezes en agua fria y es mejor si lo laua en agua rosada hasta que espesse y tozhe como vn guēnio y desque apartada el agua bagā lo rosado de la manera q quisierē que es muy mejor q si n lo laualen y todos los azeptes calientes como de laurel y ruda y camomilla se haze muy mejor en azepte d azeptunas muy maduras y cito ha de ser generalmente en los azeptes que se bazen con olio de oliuas. Como se haze el lenario y ynguēto de rosas y sacar agua rosada lo vno de ro alos boticarios y lo otro no ay quē no lo sepa hazer mas an si en que tanto sera mejor el agua rosada y se guardara mas tiempo qnto fuere mas ozeada y enxuta d agua y rocio y assi me despido de los rosales y de sus propieda des y virtudes que ser an muy largas de cōtar si todas las quisi essemos de zur mas avn esta que qda por ne po no ser muy sin gular que el agua de las cabeçuelas que se seca estilada es estipica y apurca y es

Libro quarto.

bien traerla en la boca a quien tiene flores los dientes por alguna enfermedad: y para los que tienen mal de boca lavando se con ella: y para que la beuan los que escupen sangre: y tienen alguna vena rompida en el pecho.

Capítulo treinta y quatro del romero.



Romero es una planta no menuda en virtud que las rosas: naturalmente nasce en tierras calientes: o templadas: y si en las frias lo quisieren sea en solano: donde este amparado del frio con algun defenfuor: y no se suele bazer bien en sombrias: sino es tierra caliente: ni humida: de la que entierra guella: y por la mayor parte se baze naturalmente en tierras lunas es caliente: y secas: y tambien suelen nacer en buenas tierras: suele por la mayor parte nacer en las costas de la mar: y por eso lo llaman romarinar: en la tin que quiere decir rocio de la mar. En esta tierra gracias a dios tenemos tanta abundancia dello: que la abundancia causa que lo tengamos en poco: mas en otras partes lo ponen por muy preciado con muy excelentes cardines como planta de muy excelentes virtudes. Puede se poner por todo el invierno: la mejor postura es quando de rebrotar: y si regar se puede se puede poner desde principio de Abril hasta el fin de Mayo: y es la buena postura de vnos baruados pequeños: y puedan tambien traiponer las maras: mueras quando son grandezitas: y aun que esto en los montes nunca se labra: mucho mas cresce con la labor: y esta mas fresco: y si la tierra es substanciosa: no tiene necesidad de regarse mas de para que penda: mas si seriega terna mucho vicio: y para mas flor: y barse mayor la mata prende tambien desgarrado parte de la mata con algo de lara: y y traiponcray: mejor prenden miétra mas chicas son las maras: de otra manera se puede poner por todo el tiempo que he dicho: y sea donde se riega que es de y ramiito del mismo romero: y no sea viejo:

sino de dos: o tres años: ni menor de dos años: y binquen le en el suelo quanto tres dedos: y apituleos bien la tierra: y riegalos: y han de menester quando son echiquitas estas maras que las mulla mucho: y las limpien de la yerua: no quieren estiercol: salvo tierra muy estiercolada: y que el estiercol este podrido de mucho tiempo: y mas virtud tiene sin estiercol: y por eso es mejor que le echen al pie de la mara tierra gruesa: y muy substanciosa: Dize Plinio que cresce mucho si le echas asperalpaduras de ladrillos: o bezes de vino el romero lleua flor: y avn si mueres: y dilo ay dos maneras que yo tiene simiente y otra no la tiene: y presto yo que nascera cogiendo aquella simiente quando esta madura antes que se eargallo qual sera por guino: o algo antes: y la entugan al sol: y después baran: o cavan bien vnas beras: y allí la siembran cubriendola muy poco: y rieganla algunas vezes: y desta manera le siembra en fin de Diciembre: o a la primera vera: y aya pueden arar grandes tierras: y sembrar lo allí para colmenares. En roma pone muchos estas plantas en las viñas: que no baysen vasio entre los filos: y lindes: y muchos las ponen y procuran poner donde ay auejas: porque es flor que florece mas temprano las flores en que eucllas labran: y florece muchas vezes: y las auejas labra mucho en ello: y la miel se baze muy singular: y avn las abejas que labran en el romero no enferman tanto como otras: el romero es caliente: y por ser aromatico: oloroso: es buena mucho: y siopila: alimpia: y gasta las humidades: y abre mucho: y pouoca o vinar moderadamente: tiene mucha virtud: y si su rama como la flor: y así las rayes: las flores se guarda cogido la limpiamente que no lleue otra cosa abuchas: y entugela al go al sol: y después ala sobra: y vna muy leca quando la guardaren: y así se conserva con su virtud por vn año: o dos: y baze de la muy singular lectuario con azúcar: y tambien se puede bazer de la flor verde: lo qual tomado algo mañana y aya: y meite

de invierno / con vnos tragos de vino blá
co es muy singular cosa para los q̄ uenen
desmayos / y mal de coraçon / y dolor de
ellomago / y tripas q̄ procede de causafria
y alarga el buelgo / y p̄ todo esto es bue
no beuer el vino q̄ ay a cozido la flor de ro
mero / todo esto conforta la digestiõ / q̄ta
la ventosidad / assienta el vomito / y cõtra
la humidat del cerebro cuezan el romero
en vino blanco / y el paciẽte resciba aquel
vapor teniẽdo la cabeza bien cubierta /
manera q̄ lo pueda bien rescibir / mas esto
becho guardense mucho del frio que leba
ria grandissimo dafio / y avn seria peligro
so para alçar las agallas / cuezan la flor de
romero en vino blanco / o en vinagre / y cõ
ello bagan gargarismos / y avn esto aprie
ta los dientes / y enzuga mucho la humi
dad de la boca / y para los que no pueden
vinar cuezan las ramas / o flor en buẽ vi
no blanco quanto mas caliente to pudierẽ
suffrirlo pongan junto cõ los miembros
genitales. Sîlo cuezen en agua / y toman
las mugeres aquel vapor por baxo / bien
caliente alimpiamucholamadre / y si esta
desflaquecida la conforta / y fortalece / y la
apareja a cõcebir / estãdo e Granada vne
vna recepta de muchas virtudes del ro
mero / y presta a vno para que para si la
trasladasse / y nunca niela boluio / algo de
lla me quedo en la cabeza / mas el seño
bachiller Diego hernãdez de berrera / mi
hermano sabiẽdo quãto yo labepesquisã
do me embio otra que traslado algo diffe
rente de la que yo digo q̄ temia mas poco
en ella pone estas virtudes del romero / y
segun en ella dize tambien fue auida de v
mozo grande medico y grãde herbolario
Dize primeramente q̄ de la flor se haze vn
azepte / o liquor como balsamo desta ma
nera / ban de coger la flor quãdo esta en su
perfectiõ / y de buena sazõ ni adura / ñes
que comiẽçe acaerse / y vaya cogido muy
limpiamente que no aya otra cosa sino la
flor / ni peçon ni vna solaboja / y metanla
en vna redoma de vidro gruella / y metan
quanto mas flor pudieren / y con vn perga
mino / o pafio biẽ encerrado aparten bien

la boca como no pueda salir ningunbaho
y sea puesta esta redoma en vn mōrõda
rena que estetoda cubierta al sol / y sereno
o en el tiercol bien caliente / y q̄ alli este tre
ynta dias / y que al cabo de este tiẽpo halla
rã toda la flor conuertida en azepte / o li
quor / y q̄ aquel lo cuelen / y estrujen / y lo se
aõtrare domira mas pequeña de vidro
y lo pongan al sol / y sereno otros treynta
quarenta dias para que se perfecone / y di
ze que se bara esp̄ esso como miel / y despu
es lo guarden mucho que es muy precia
do / y es quasi como el balsamo / y dize q̄ si
echã vna gota de ello en el agua que nona
dara como el otro azepte mas que como
el balsamo se / y a lo bõdo. Otra manera
me parece ami que es mas bñe para sa
car este liquor / y avn sacará mas po: ẽllar
mas fresco q̄ no esperar tãto tiempo en cu
gando se algo la flor: lo q̄ baran assi. To
men vna vasiã de vidro muy gruella de
vnas muy redobladas: o õ barro muy re
driado por dentro / y ay a tenido agua por
que no embuea el liquor / y tenga el cuello
augosto: la qual deũẽ binchir de la flor de
romero muy limpia sin peçoẽs / y rapar
la bien que no respire / y metan la bñta el
cuello en vna caldera de agua que este hir
uiendo sobre el buego / y miren que no en
tre gota de agua dentro: y en dos horas
ẽstara conuertido en liquor: lo qual no ba
ra tan presto en el arçana ni en el estiercol: y
puedẽ tornar a echãr mas flor / y despues
becho cuellẽlo y pógalo al sol como dize
arriba. Dizen q̄ este liquor tiene estas vir
tudes que conforta el coraçon: y da fuerça
a los miembros enflaqcidos: mayomen
te de la perlecia / y es biẽ vntar con ello las
manos a quien le tiemblan por falta de vir
tud / y vntar con ello los que estan parlã
cos / y defencon / y estñe de los neruios:
encogidos / y a los que les tiemblala cabe
ça / y dizen q̄ quita las manchas de la cara
y q̄ si alguno se vntare cõ ello la cara de se
su iuuetud que no arrugaratãrõ con grã
parte como si no se vntasse: mas yo no ien
go que sera assi por ser caliente y seco / ñes
pienso que bara arruga: y a los que se le a

Libro quarto.

encomiençan a hazer telas en los ojos: si
cō ello se alcoholan muchas vezes y quā
do se vā a dormir ecbaren vna gota en ca
da ojo q̄ tuuieren malos ecbara mucho p
uecho: y desta manera desbaze las nuues
que se encomiençan hazer en los ojos: y
el paño dellos: dizen que si ay lagrima q̄
ecben alli vna gota y que todo lo sana: des
baze los dubos: y bincbazones: impide
que no desciendan ni corran humores: ni
frialdades ni otras materias de algun mi
embro por que todo lo gasta: sana las lla
gas viejas: desbaze las siemas: y frialda
des: tira el romadizo: aproueche alaco
lica vntado el viētre cō ello: y puesto por
bajo en alguna cosa aproueche mucho a
las enfermedades de las mugeres q̄ vici
nē de la madre: y aparejalas mucho para
cōcebir: y desbaze qualq̄r apostema y bu
reza q̄ este empedemida y petrificada y q̄
ta mucho el dolor de qualquier miēbro
y el dolor de la cabeça: y enxuga las humi
dades della y el romadizo q̄ llaman cori
za: si baze letuario de la flor del romero ē
buena miel bien despumada y cozida. La
persona que lo viere a comer por las mas
sanas: mayormente en el invierno: y en
ayunas sera conseruada de muchas enfer
medades interiores: mayormente de las
q̄ viciē de flegmas y viscosidades: y frial
dades: q̄ todas las desbaze y gasta: y esta
muel becha como la miel rosada aproue
cha mucho para la salud de todo el cuer
po: y esfuerça la digestiō. Si cozieren la
flor en buen vino tinto aseo: oloroso y pu
ro: y vñen a buer vnos tragos dello por
las mañanas: sana las enfermedades del
estomago que viene de frio: y de flegma:
y avn dizen que quita la colera: sana todo
el vomito y colipio que viene de frio: y q̄ta
el dolor de bixada que viene de frio: haze
batar la piedra y arenag sana la colica de
apetito: desopila el bigado: purga el esto
mago: conforta el celebrō: alegra: y abi
ua todos los sentidos: alarga el buelgo: y
haze vñinar y esfuerça a todos los miēbros
del cuerpo: y lo mismo haze cozido la flor
en buen mosto claro: y quita el mal olor de

la boca que viene del pecho: o del bigado
y dizen q̄ si con aq̄l vino lauaren el rostro
le mātēna fresco: y pa esto es mejor vino
blanco: y lauado con ello la boca alimpia
la de tadura y aprieta la y sana las llagas
de la boca: y si con ello lauaren algunas lla
gas las alimpia: y becbas tostadas y mo
jadas en este vino y comidas alas maña
nas esfuerça la flaquesa y alegrā el coraçō:
tambiē se puede hazer azeite cō esta flor:
ecbandola en buē azeite y terna muchas
propiedades de las que puse arriba. Y si
cuezenta flor en agua llouechiza: y cō ella
aguaren el vino y lo beuieren los testicos:
que son los que tienē llagas en los pulmo
nes: y escupen sangre los sana: y es bueno
el tal vino para los q̄ tienē fiebres quarta
nas y a los que tienen puxo del vientre: y si
en aquel vino ecbaren vn poco de triaca
terna mucha mas virtud: y sera buen oco
tra otras muchas ponçōnas que ay an co
mido: y beuido: y pa el temblor de las ma
nos: y cabeça: y aproueche alas passiōes
de las mugeres: y adoba mucho la madre: y
aparejalas para empreñar: y si los gotos
fos lo beuieren: y lauar en conello a vōde
tuuieren el mallico quita el dolor: y el vi
no en que se a cozido la flor es buena cōtra
la ytericia: comida la flor en ayunas sana
las enfermedades del pecho: y alegra el
coraçō: y aproueche a muchas passiōes
y abogamientos de la madre: y lo mismo
haze susumiente beuida: masica en poca
quantidad: y cogen do estas flores por la
mañana y mezclādo las cō flores: y cruas
se haze gentiles en saladas. Las hojas del
romero verdes y majadas aprieta las al
morranas: puestas como emplastro: y cozi
das en vino y puestas alli las enxugan: y
quitan mucha parte del dolor: que las ho
jas del romero tienen propiedad de apres
tar: y cozidas en vino blanco: y lauado cō
ello la cabeça: atienela la cabeça: aprieta el
cuello y retiene el cabello: y conforta el ce
lebro: y enxuga la cabeça: y sana la caspa:
y lauandose con ello la cara: dizē q̄ la para
fresca y q̄ quita las manchas de la ay: y dizē
que quemando el palo: o ray: y q̄ quando

pa fazer remey alus

esta becbobrasa: lo muelan y pongan as
quellos poluos en vn poño de lino delgas
do: y frieguen con ello los diētes: y toma
ra los blancos: y no caera en ellos negue
jō: mguanos: y si le tiene fe caera: y esta
ra nlo viente muy firme. Lauando el
cuerpo: y piernas con agua de romero en
te sece las carnes: y conserua mucho la sa
lud: y para esto es bueno hazer dello ba
ños vna vez cada semana: y al bñar si el
tan enfermo se suden con ello: y lauado allí
algunas vezes los niños se crían muy bo
nros: mareando los cogollos del roma
ro quando son verdes aprietan los diētes
y muchas vezes quitan el dolor de las mue
las: si quando trasiegan el vino echan abu
eltas buena qñtidad de flor no se dañara
tanto: y tomara buen olor: y conseruar se
ha mas tiēpo: y para esto es mejor la flor
seca que la verde: puesta la flor entre la ro
pa olera bien: y no la dañara la polilla: to
mando el humo dello en la cabeza como
no se vaya el humo hazen purgar el rōia
dizo: mas guarden como el humo no abo
guen: ni de frío en la cabeza que es peligro
so: y dizen que para esto es mejor quemar
las cortezas del romero: y sabumando cō
romero la casa defenciona el ayre: y buyē
delle humo todas las sauandijas: y au
malas pongosofas y abispas: y moscas
y es bueno sabumar con ello las criaturas
que tienen embargos: y otras enfermeda
des oculares: es bueno quemarlo por las ca
sas y cailes en tiempo de ayres corruptos
y pestilenciales: y quitalos malos olores
Si alguno esta resfriado baganle baños
cō agua en que ayā cozido romero basta
que aya gastado la tertia parte: y sude en
el baño: y ebe se en la cama biē arropado
y sude y sanara: y guardese dī frios: si ay lla
gas viejas lauenlas muchas vezes con
el agua en q ayā cozido el Romero por
que las purifica: aprieta: e ofucida: y sana
y la misma decoction sana las llagas de la
boca: y aprieta las enziās: y los vientes: y
quita el mal olor de las: algunos cuecē las
ranias del romero en agua para beuer: y
es malo: y es mucho peor en vino: y bazē

mal que es peligroso que aprieta mucho
el pecho: y aboga si no fuesse poca quanti
dad de romero en mucha agua: o vino: y
ayn el humo demasiado aprieta el pecho:
las rayzes secas y becbas poluos: y cō mi
el limpiant todas las llagas: son tantas de
mas de las las virtudes: y excelencias d
aquesta planta que bastarian por si solas a
benchir vn libro: y trayendo consigo la
flor como to que en el coraçon andaran ale
gres: y es comun desir que dello buyē los
demonios.

Capitulo treynta y cinco.
de la seluia.



Igo q es la salvia en
la becbura de las ho
jas: como la yerua
buena: saluo que son
las hojas mayores
y mas largas y co
mo pardillas: o blā
quicas y propiamē
te canas: son y ellosas: y olozofas: y de vn
olor grauetezioso: y no suau: diēse y q en
cāpos en la tierra q llāmā Lerrato donde
es Baltanas: y Bonillos: y toda aglla co
marca no buscarā arte pa plantar esta yer
ua: pues della ay tātā abundācia en los mō
tes q por lesia la quemā q̄lquier ay: e sufre
asistrio como callere: y naturalmēte nasce
en ruyres tierras estēriles duras: y pedre
gosas: mas tābien se baze en buenas tier
ras con tal q no sea barrial ni tierras muy
gruellas sino fuerē humidas: naturalmēte
quiere tierras enruas si son tierras dīga
das: y si la ponē en buena tierra y la riega
bazē grande mata: plamafe de si mismo la
qual lleua en aquella flor q pareçe cāpani
llas la q̄l se puede sembrar por enero dīe
brero: y Março y por Setiembre Ombre
Houiebre: pñedēla sembrar en eras para
trasponer en otra pte o si quierē hazer mō
tosōla la puedē sēbrar a mano y cō arado
auēdo pa ella tal tira como vire: auēdo
primero biē arado la tira: y pa la salua no
requiere ser estercolada la tierra: puede se
plantar de barbados q echan o de vnra

Ere. l.
c. xv.
l. xi. c.
E. l. c.
la b.
horu.
sanita
libro.
ecccii
p. l. m.
x. x.
ca. x.
Dios. l.
c. x. x.
Abiga
parte.
Pla. l.

Libro quarto.

mo bincandolo: no quier en lugar vnbrío. Saluo si la tierra no fuere enxuta: ni se quier mucho regar saluo para que priedamas y a dize que la rieguen baze grãde mata: y muy frescas: mas no de tanta virtud para traer en la boca: y destas dos maneras se puede poner por ouibre: y noniẽbre: mas mejor por bebrero: y março. E y dos generaciones d' salua la vna es ancha: y grãde: y baze grande la mata: y esta es la mejor: La otra es menudita y no es tal quier reñse limpiar mucho de los reuiejos: y resecos esta es vna y crua calleme: y seca: y poco la vísamos para comer sola: porque tiene vn sabor muy resio: y por esto la mezclan con otra en algũos guisados y salsas comidas: o cozidas en agua y lauandose con ella cõforta mucho los neruios: y es muy bueno cozerla en vino blãco y asilicallente emplastarla sobre algũn miẽbro paralytico y fomentarle muchas vezes con el tal vino y puesto solo la lãgua la baze desflema: y la baze andar mas ligere: y suelta: y por esto los que tienen la lãgua algo rursbada: y los q' mucho han de hablar como son los predicadores la suelt y deũe de traer de baxo de la lengua y es muy ptouecho para los q' tienẽ paralyticada la lãgua: o torpore por abundancia de flemma q' baze d' flemar y correr mucho la salua: y por esto deũe se traer poco rato: por q' baze correr mucha salua y baze de suanecer el cerebro y sea por la mañana: y quẽ la ysare traer no le volerà tanto los dientes y muchas cosas sino lo truxesse: y fregando con ella los dientes los alimpia: y si echan vnos cõgollos de ella en el vino dos oras antes que lo ayande beuer alega mucho: y es muy singular cosa cõtra las frialdades: y ventosidades del pecho: y estomago: y ayuda a la digestiõ: majada y puesta sobre la: mor deduras emponçoniõs las quita el dolor el vino en q' la bã cozido es bueno beuido moderadamente cõtra perlesia. y pa esto es biẽ cozerla en agua: y aguar con ella el vino: y es bueno cõtra el mal caduco que llamã vulgar mêtẽ gora corak: quien ysare cõferua de salua: y vnos tragos de agua

de salua sacado con alquitara sentira mucho puecho cõtra la perlesia: y torpedad d' la lãgua: cozida en agua y recibiendo el bao por baxo: y baziẽdo emplasto de las hojas asil cozidas y biẽ callẽtes y puestas en las verijas quito el dolor d' la verija: y d' sencona aq' los miẽbros y baze orinar y aq' bumo: o babo alimpia la madre: va a peñito: comida escallente el estomago: y ayuda mucho ala digestiõ: y en sus ppieda des parece mucho al romero: las abejas labra mucho en esta flor: y d' la baze mas singular miel q' de ningũa otra y crua o flor y por q' en cerrado (como ya be dicho) ay mucha salua: es allã la mejor miel q' ay en castilla y al tpo q' la salua esta florida: tie ne los vassillos de las flores llenos de muy singular miel: comida y majada y puesta por baxo baze botar fuera la criatura que esta muerta en el viẽtre: y puesta majada saca los gusanos d' las orejas: y llagas y lo mismo dizen q' baze ayunque no la majen.

Capitulo treynta y seys de las berengenas.



Enmũ opiniõ del vulgo es que las berengenas fuerõ traydas a estas partes por los moros quando d' africa passarõ en españa y q' las truxerõ para mazar cõ ellas a los chrisianos: yo biẽ pienso q' los moros las truxerõ de allẽde: pues que en quanto yo me acuerdo no he allado pala bra ni memoria de ellas en ninguno de los autores antiguos asil griegos como latinos: ni ay nen los modernos ni en los medicos: salvo en los moros: y esto baze segã yo pienso no criarse ellas en tierra frise: ni setentrionales: mas como el Aristotil preguntando a vnos y a otros escriuio vn singular libro de animalibus como refiere Plinio: asil yo pues en los libros no be allado cosa alguna de como se han de sembrar: pregunte a los mas expertos ortelanos como se ayande bazer: porque quien no lo supiere lo pueda apzẽder sin otro ma estro: y esta plama bien asil cõmo es peoz de todas las y cruas que basta aqui be escrito: asil cõ la mas trayajosa y penosa de ba

Bohoras
sanitars
libro. i. c
cdxxxiij
qui. li. n.
cap. cccc
lxiii.
Plin. li.
viii. cap.
xvi.

zernáscer. Quieren ayre caliente que élo
frio no se haze ni lo sufren: y si en lugar frio
las quisieré poner: ha de ser en parte muy
abrigada y bazia el sol: quieré tierra gruesa
y muy estercolada para las auer de sem
brar lo qual se haze desta manera: y es el
tiempo por bebrero: y principio de Bar
ço. Tomen la simiente ocho o diez dias
antes q̃ la ay an de sembrar: y alas mañanas
y noches tengan al fuego yn puchero de a
gua a escallentar: y este el agua tibia como
no escalde la simiente q̃ la pueda bié soffrir
la mano y metan alli yn poquito: saquen
la: y traté la entre las manos al calor d'el fue
go y esto bagá yn buen rato y tengá yn pe
llejo de algúna cueja y calléten lo bié: y em
bueluanla assi en el: y otros trapos callétes
y de noche pógala entre la ropa de la cama
q̃ este ella caliente: y en la mañana torné la
a mojar mas vezes en el agua tibia: y ba
gan ni mas ni menos q̃ la otra vez: y torné
la a emboluer en sus pellejos callétes y tra
pos: y assi la embueluan entre los colcho
nes de la cama: o la dexen tras el fuego bi
en atropada de fuerte q̃ no se refrie: y esto
bagá tantos dias hasta q̃ encomiése abro
tar o a puntar la simiente: tengá yn o dos
o tantas heras q̃ntas q̃siera sembrar bechbas
en lugar abrigado del cierço: y yelos con
alguna pared: o ramada: y q̃ este bié be
se to bazia el sol q̃ le de fuego en saliendo y por
todo el dia: y cauen las bondas quanto yn
bué palmo: y saquen las toda aq̃lla tierra: y
yn su lugar echen estiercol nuevo de esta
blo: q̃ este calléte entre si q̃ habere y piselo
muelo de fuerte q̃ q̃ de bié llano: y yqual: y
del altoz de yn buena mano y mas: y ten
gan aparejada buena tierra para q̃ vn os
muladares viejos: q̃d estiercol muy podri
do se aya conuertido en tierra: y de aquella
tierra le echen encima altoz de vna mano:
y no llue piedras ni guijas si no q̃ quede
muy limpia y en dia claro dos o tres ozas
del dia q̃ aya algo de selado la tierra echen
su simiente: y cubran la con el dedo: o con
yn palillo como quierá o escarua: o eché
le de la misma tierra encima: como quien
rocía: o ciérne: de fuerte q̃ quede cubierto

y muy poco: de dia si biriere claro: y sol es
ten de cubiertas las heras: y si biriere vie
to: y frio en las noches esten cubiertas: y a
brigadas con algúas cubiertas q̃ las pue
da abugar y de fader d'el yelo o frio: y si bi
ere en tiempo enxuto q̃ las ay an de regarse
en yn dia claro: y el regarse con yn yso po
o escoba rociádo lo: y este assi de cubier
ta la herá q̃ se embuea bien y en ruge el agua
y de noche torné la acubir: y de q̃d esté grã
de zitas riegué las a pie con el agua rezien
sacada: si es de pozo o anona: porque este
algo caliente: y si de rio este algo de temida
al sol para que pierda la frialdad: y basta q̃
cesse de belar: y hazer frescas noches: las
cubrá de noche. El trasponer sea q̃ndo esté
bonitas: esto suele ser por en fin de Abril o
quasi por aq̃tiempo: o tierra muy estercola
da: y repartida por sus bechbas para q̃ se pue
dan regar: y sea el trasponer en dia claro: y
luego de q̃ que las han puesto las rieguen.

Muchas poné entre las berengenas mu
chos picos de albabaca: o tomillo salsero:
o qualquiera otra buena y crua olorosa: y
hazen muy bien: porque con el buen olor: o
la tal yerua pierden las berengenas gran
parte de su venenosidad. Alas berengenas
q̃ndo estã en flor: les daña mucho la pluma
por q̃ se hinché o aguala los pasillos de la flor
q̃ se escaldá y caca: y lo mismo es en todos
los arboles y plantas q̃ lleuan flos: quieré
se trasponer muy ralas: y quando van cre
ciendo quitales las hojas baras: y entre
saquen las otras hojas. Las primeras q̃
nascieren y las mas juntas al pie dexá pa
simiente: y que tengá el peçon mas largo:
y de que estantan tales estan muy maduras:
q̃ es ya por fant. Abiguel quando arrincas
las maras cortan las bellas: y amononen
las en algú lugar para q̃ entre si se pudran
algo: y oende a algunos dias cométe las
cortezas: y mondadas metan las pepitas
assi con su pulpa en vna ferra y sonerren las
en yn cabo d'la buerta y assi podrido aq̃lla
pulpa y de de algunos dias saquen las: y
lauen las y quedaran solas las pepitas: y
encuguen las: y assi las guarden. Otros
las meten en yn majuela a que assi se pus

Libro quarto.

dran vnas con otras: mas mejor es lo p-
mero en encomẽdo a refriar el tiempo
luego se q̃man deley eloy se paran buas ⁊
no valen nada: luego arrinquen las matas
y las echen donde sepudran para que ayu-
den hazer ellicreol como dire en el prin-
cipio deste quarto libro. Las verengenas
son vna planta muy mala complexionada
y d̃ muy malas qualidades mas nosotros
los christianos mejor visamos de las que
los moros ni judios coziendo las con bue-
na carne ⁊ tocino ⁊ desponçionando las
con buen vino: ⁊ destas las mas ebricas
(digolas menores no las marchiras) y
las que estan to das cubiertas con sus ca-
pultitos no son tan malas como las que s̃
grandes ⁊ estan desnudas por no ser tan
pepitosas. Las cardenas que tiran aprie-
tas son mejores que las verdes. Las pe-
piras son malas ⁊ que aquellos gramillos
son de mala digition y mientras mayores
son peores. Las propiedades que dellas
ponen en cicuta: aquiẽ muelo las
vire a comer engendran melancolias ⁊
opulaciones en el bigado y bazo: ⁊ por esto
no las comen los que tienen mal cadu-
co que es gora co: al ni qualesquier otros
desmayosos: ni los que tienen lagas ⁊ mel-
colicas ⁊ caratanes. ni mal de coraço: q̃
quitan el buen color del rostro y paran ne-
gro todo el cuero del cuerpo: baze tener
pasio en el rostro: baze nacer apoilemas
melancolicas y malas de curar: acotilla
vihta: emborra el ingenio: ⁊ si ay venas que
bradas en las piernas que llaman varizes
las baze engordar: dan miteza: baze ten-
ner ⁊ crecer las almorranas: baze tener
modo: ⁊ el caldo en que se ban coysido fe-
tor: na prieto ⁊ es d̃ mal sabor y malo: por
que en ello dezan mucha parte de su vene-
nositad: ⁊ malicia. Las que fueren co-
zidas en vinagre no baze opulaciones ⁊ y
ayn comidas baze almorranas ⁊ de las
se baze vnguento para las curar: y baze se
de las cozeas fecdolas ala s̃bra vnos
poluos los q̃les poniẽdo eẽima los en pla-
ta las cura. El vnguento se baze desta ma-
nera: tomen vna berengena q̃ sea grande

y bagan della vnas rebanadas: y frías las
en vn poco de buen azeite y es bien que
sea azeite rosado y desque frías cebélas
fuera a frian en aquel mismo azeite vnas
cucarachas y lombizes de tierra: y vnos
guisados q llamá de sant Anton q se bazen
redondos como cuentas y echen los fue-
ra y cuajen aq azeite con vn poco de cera
blanca: y conaquel vnguento vnten las
que a quatro vezes sean sanas. Guardar
se las verengenas becruentadas en agua
sal y espremidas: y cebadas en vinagre
fuerte para despues bazer dillas casucelas
y otros guisados: y assi mismo sancocha-
das en agua y esprimidas cozidas comiel
o arrope en qquier guisado: si las quieren
verdes biendan las y echen los sal y este
en ella vn buê rato y despues pongan les
vnapeña encima y desfleman y no scrá
tan dafiosa.

Capitulo. xxxvij. dela yrrua
buena y yrrua sanca.

Esta yerua buena no ay que des-
firmas de quanto su nombre o
clara / que por sus virtudes en
nuestro castellano le apropiara
este nombre de buena / y en otros
lugares la llaman yerua sancta: y en otras
partes yerua del buerto / por q tanto es de
buena que qualquier guerra no deu e estar
sin ella: qualquier ayte sufre: mas mucho
mejor se baze en tierra caliente: y en las fri-
as venen la plara en lugar abigado por
q luego q en comiença a enfriar el tiempo
se en comieça a quemar: y si esta en solana
y defedida del frio co parces o con qual-
quier otro amparo / en el invierno ay en esta
fresca quiere tierra q las otras oxalys
y ay n q dize mala. q no quiere fira ether co-
lada: no pienso q acierta: q la yerua bua
quiere tres cosas / solagaualthercol: q si
la tierra es bien escoriada se baze muy
mejor co tal q sea ether col podrido: y ay
en invierno no se quemara tal pinto / mas
yormente si le beba encima ether col nue-
vo quando comiençan los frios: y ay n q
esto toinara a borrar mas fijo q seramay
mas temprano. / y alu mismo quiere en bu-

platina
 libro. iiij.
 paladi.
 bebezro
 ca. xxiiij.
 abul. c. iii
 atubze
 capit. xi.
 lo. li. xii
 capit. iiii.
 Sc. li. ii.
 y. v. olas
 ca. n. fies
 pl. li. xix
 cap. viii.
 c. x. li. xx
 Arc. li. xiiij
 c. li. vi
 c. lx. xvij
 l. xii. cap
 xx. c. xvi
 shagui.
 parte. iij
 hui. h. ii.
 ca. x. cix
 Aristot
 les pble
 parte. iij

midad: y por esso dize el mismo Paladio y Columella que la deuen plantar en lugar humido: y junto con agua: y fuentes en los cauzes por donde passa el agua: la yerua buena lleva vna flor: y en aquella suele llevar vna simiente muy menuda: y de poca fuerza y olla ay q puede nacer la yerua sancta es tardia y desmedrada: y para q la yerua buena lleue simiente: este en lugar abrigado y no la bade de conar: mas muy mejor es ponerla de sus mismas rayzes cubiéndola con tierra como dixere de los rosales que no se anian de trasponer: y ay q estas rayzes se pueden trasponer por todo el tiempo del año auiendo agua cō q se rieguen: muy mejor es por Enero: y Febrero y marzo: y en las tierras frias por abril y en las calientes por Oubre y Romiembre: y al trasponer vayá ralas las rayzes por que se arrebueld y nas con otras y se pierden y a esta causa quando estan espesadas las bades entresacar y tirar bñdas las rayzes y de vna vez q se ponga la yerua buena otra por muchos años y tambien se puede poner a algunos ramos de la bñca dos mas estos ban se mucho de regar pa q prendan y ser ramos viejos: y ay dize Columella q si no ay rayzes de yerua buena para poner o qualesquier otras plantas della que tomē vnos ramos de los mistrales que nascen en los labrados y que los pongan de punta y que sera de alli quasi como yerua buena y para bazer esto sea los ramos algo de lo duro y rieguen los bien que los mistrales ce vna manera o yerua buena montes: y los nombres destas yeruas en latin son quasi vnos y pucitos ellos de aquella manera perderan mucho del sabor y mētreces: y no labrados: Pierde se la yerua buena si esta muchos años en vn lugar: por que como dixere se arrebuelduen vnas rayzes con otras y peresce todo y a esta causa cada tres años o quatro al mastardar aren muy bien donde esta la yerua buena: y quiten de alli las rayzes y traspongan las otra parte dōde este el suelo muy estercolado y mollido / lo qual se puede bazer por todo el invierno y muy

mejor por Enero y Febrero y Plinio dize que se dañan si la tocan con hierro por esso es mejor o para ensaladas o qualqer otro guisado de semenzada con la mano q cortada con hierro: no la corte ni lleque con hierro ni la mase en almirez que dañe el sabor. La yerua buena es de muchas maneras / mas la mejor es la que es mas verde en las hojas y se parece en ellas mucho al mistrales que llaman yerua buena romana se planta biē de otra manera que trasponiendo la de sus rayzes: toda yerua buena es callēte y seca: y assi verde como se cae / es de mucha virtud y guarda se bien baziendo la mano q se cae quando los ala sombra y moliendo la en qualquier manera que la echen en la leche no se cuaja: y por esto la mase y la pone por emplasto sobre las teras y no dea cuajar la leche en ellas: y avn si esta cuajada cuezanla en vn poco de vino y azeite y ponganse la enema como emplasto y por esta causa la echan y echen con la leche pa comer por que no la dea cuajar en el cuerpo que seria muy dañosa: y avn alas rayzes morras y allende dello va gentilolor y sabor a la leche que assi fuere cozida con ello: verde abita mucho la luxuria: y por esso dize el Aristotil / que en tiempos de guerra no la comiesse ni avn la tratasse en tre las manos la gente de guerra por que incita la luxuria: de alli se disminuye mucho la fuerza: y beiniendo el fumo de la sacō vn poco de vinagre empide mucho la sangre que sale por la boca: y de la misma manera o sin vinagre mata las lombriças y lo mismo haze el agua della beuida: y mājadas y emplastadas: y puesta en el estomago: mas guardense las pñadas que no beuan el fumo que viene de alli mucho peligro alas criaturas: y desbaziendo al mudon en el fumo della o en su agua sana mucho los males de los pulmones y pecho bechando el fumo en las orejas les quita el dolor: y mata los gusanos della y avn echado el fumo y poniendo la mājada dōde ay gusanos los mata como haze los hojas de pulco. Escosa muy prouada

Libro quinto,

la yerua buena contra las lombriças: e para esto es bien tomar los poluos della beuidos en qualquier cosa o beuer el çumo o comer la misma yerua: todo esto en ayunas: e comer el lectuario que se baze della y auu emplastada sobre los lomos: y viere: e estomago: el azeite dela yerua buena se baze friendola en azeite: y es muy conforçanuo: y puesto en el estomago: y pulsos impide el vomito: y la yerua buena conforça el estomago: y auu oliendola quita mucho el mal olor de la boca: y para esto y para las enziyas que estan dañadas: auen bien la boca cõ vino: o vinagre en que ay an cozido esta yerua: y despues frieguen los dientes: y enziyas cõ poluos de yerua buena: e da apento mayormete quando esta perdido por causas frias: y flemas: e para esto es bien bazer salsa de ella con vn poco de vinagre: y vn poco de cancela: y esto es muy bueno con salsa del perexile: echando abuelta vn grano o dos de pimienta alisca y respossa el vomito quando viene de flaqueza: e frialdades: cueza la yerua buena: e salua en buen vino: y ponga en alcañente sobre el estomago: y cõ vn espongia tomen de aquel vino caliente: y expriman la luego: e pongan la sobre el estomago muchas vezes: alcañente y beua el enfermo de aquel vino: e use comer la misma yerua algunas vezes: majada y puesta donde ay dolor de gota es muy buena: y puesta assi majada en la cabeza es buena cõtra la mordedura: e es muy singular cosa contra la mordedura del canoso: puesta assi encima: y auu contra las mordeduras de los alacranes: majada con sal: y azeite: vn poco de vinagre y puesta encima: e contra otras mordeduras ponçofiosas: beuiendo el çumo: e poniendo la majada encima: y echada por el suelo: o quemando la buyen della los alacranes: e otras sanandijas: quita los empynes: e otras semejantes lepras: emplastandola encima: es muy buena para los desmayos: e auu que procedan de diuersas causas: majandola: y con vn poco de vinagre si ay calentura: e assi la pongana

las narizes y alos pulsos e fienos: o tomar vna reuana da de pan bien tostado y mojarla en ello: e darcela a oler: e fino ay calentura pongan en lugar de vinagre vn poco de buen vino: e contra muchas ponçofiosas beuidas: o comidas es bueno el çumo de la yerua buena: y sinola ay verde cuezan la seca en buen vino: y esto ayuda mucho: a qualquier medicina que tomaren contra las tales ponçofiosas: y auu dize el Crescentino que el çumo della con vn poco de buena miel beuiendo la aprouechara contra las mismas ponçofiosas: el vino en que han cozido esta yerua: y salua: beuiendolo es bueno contra la tosse que procede de caufria: e baxada y puesta en las cabeças de los niños les sana las llagas dellas: y matan los piojos: e beuiendo el çumo de ella con çumo de granadas: reposa el collico: y alarga el buelgo: de la pila mucho el bigado: y el bazo: e baxiendolo gargarismos con el çumo de flemas: e las agallas: y las ascas: e beuiendo el çumo en las narizes sana muchas enfermedades dellas: y beuiendo aquel çumo poco antes que aya de catar: clarala boz: majada y puesta por baxo impide que la muger no se empiece: poniendo la por baxo vna hora antes de ayuntamiento: echada entre las ropas da gentil olor: y no vera comer de polidura: e da mucha gracia a muchos guisado. e tras muchas propiedades buenas: tiene esta yerua que no las pogo por ser largas y prolixas. Esto baste pa este quarto libro.

El quise acaba el
quarto libro de
esta obra del
agricultura.

Alquitomiêça el libro

quinto de la agricultura: el qual trata de las crias de algunas animalias: y pme ro de las abejas.

Prologo en el quinto libro de las abejas y otras animalias.

El. l. par
iii. goz.
Pl. l. xi.
cap. xvi.
Bris. l. iii
d lagene
racion de
los aní
maleo.
Lo. l. r.
c. ii. c. xv
Ambro.
exame. li.
v. ca. xxi
Paladi.
li. h. capi.
xxvii.
he todo
tus. li. ii.
su bisto



Laziêdo a di

os este quinto tratado se ra de algunas animalias q comunmente pertenes cê y son necessarias ala vida de los hòbres para su mantenimieto y ayu da y primero ppuse escriuir algo de las abejas segù lo pusierò estos singulares ma estros y aqì excellête pñilosopho: Aristot el. i. y o añadire algo mas de lo q ellos es criuierò q se sabe por vfo de algunas perso nas q son experimentadas en ello. No en ro dezirlas loas de las abejas por no ser p lito mas de ser tãta su excellencia q engê drã sin ajũtamiête de macho mibêbra y como engêdrã virgines parê sin dolor y de rã casta y nos dã vn tan excellenteli quoz como es la miel y cera: sãtãlimpias y tan castas q ayn no quierê ser tratadas si no de persona casta y limpia y fiel: son tan diligentes y ingemosas que su obra es la mas sutil y graciosa que se puede pensar trabajan de continuo y calligan: y ayn ma tan alas bolgazanias y ociosas: y pienso yo q de aqui a imitacion de las saco y or dno Amasis rey de Egipto aqlla ley tã excellête de q baze memoria Herodoto/ en q mãdaua en su reyno q el q no viesse ca da año cuêta q biu el luego muriesse por ello: y por ser esta ley tã prouechosala paí so Solò en Atenas ga prouecho de su re publica para euitar vagamũdos: viciosos y ladrones: mas dexãdo esto roino a mi p posito. Tienen las abejas tãura ordê y cõ cierto q es imposible dñir lo hòbre algũo ayn que muy bien lo sienta. Obdece en vn seño: y cõ tener seño: son libres: su seño:

con ellas juntamete biuen en comunidad como en religio: entre ellas todo es comã trabajo: prouecho mãmtenimieto: y lo que es mas que confer virgines y enteras es la generacion comuntodas se encietran en vna morada: como en vn monesterio: todas tienê vna voluntad: que lo que vna quiere quieren todas: bauer d dezir: ni ayn pensar: todo lo que dellas se escribe amies dificil: a todo lo dellas y sus particularida des: es imposible dezirlo hombre algũo si gracia y sciencia infusa no tumiese: lo q breuemente dellas quiero dñir: ser vna ma nera de bazienda que bazerico a su seño: sin mucha costa: mas no sin trabajo: y sci encia: y entanta estima las tienen los anti guos: que los poetas fingieron bauer be llas mãmtenido al dios Jupiter seyêdo mudo en vna cueua: y si yo algo bien dñer enes to deuen atribuy: las gracias dello adios de quien todo bien: y gracia procede: y ves pues aquello singulares y varones quetra bajaron por: dearnos lo escrito pa nues tro prouecho: y si en algo errare: o biê no dixere aya perdon: y lo que de la obra faltare corejienlo con lo que sobra ami dello queos aptrouechar a todos: y los que mas supie en dello que aqui esta escrito: deue lo añadir: que seruicio baran a Dios: cãse fiando a los que no sabê que todos somos naturalmente obligados de nos ayudar vnos: a otros: y ayn q del mundo no ayan (que del no se due esperar por entero) bar la ba (puea siempre la dio) y muy cumplis da Dios nuestro seño: y pues q la obra d la miel y la generacion de las abejas seba se sin corrupcion: como virgines: esu xpo nuestro dios y redemptor: en esto: y en to do nos quiera ayudar: el qual fue concebi do sin corrupcion por obra del espñitu sã cro y sin dolor: nascio de la siempre sinmã zilla: siempre virgen sancta Maria: que dando siempre virgen y enteray bue: y reyna para siempre sin fin.

Capitulo primero en que dize que talba de ser el asimiento para las colmenas.

Libro quinto.



As abejas quisto alo prime
ro quieren lugar abagado
bazia el sol y por esto es bien
poner las que esten en tallus
gar que les de el sol quando
sale en el invierno que si en sombría las pu
li esse alguno avn que en el estio lo suffri
essen con trabajo y peligro de ellas: en el in
vierno perescerian. Asimismo por las el
paldas esten defendidas del viento o con
monte: o con paredes y por que quando
las abejas vienen de labrar vienen carga
das/ sea en lugar algo bôdo antes que no
muy alto con que no sea lugar ababado q
enferman en tales lugares: no muy vento
so: y alo alto no podrian subir y cansar se
yan y por esto ha de ser valle con tal que
sea abagado y le de el sol y sea lugar apar
tado de donde anda ganado / por que les
buculan las yeruas y les sacuden el rocío
de las flores en que labran: mayormente
las cabras son muy dañosas: no solamen
te en dañar y rebollar el paño mas avn su
ben se sobre las colmenas y derruecan las
y otros daños: m ouejas por q dexan mu
chalana en el môr: y rebueluêse las abe
jas en ella yendo alabrar en las matas: ni
puercos andan por alli que se refriegan en
las colmenas y las derruecã y bazê daño
se a lerros de montes donde estãba la boz
y suena como persona: sean lerros de lagu
nas bediondas y cieno: sea donde ay a mu
cha abundãcia de yeruas: y flores en que
labrê. Léga assi mismo agua clara y bue
na: si naturalmente no ouiere mucha abũ
dancia de paitos y flores malos de poner
el señôr de las colmenas: y si junto con la
casa se puede auer tal lugar que tenga to
do esto es muy mejor por que seran mas
vezes requeridas: y mas fielmente trata
das y estaran mas seguras de ladrones q
las castran/ y de animalias que las comê
y esten en tal lugar apartadas de mulla da
res: y siempre aparten de las toda bedo
rina y cosas muertas. No lleguen a ellas
gallinas que se pogã alas piqueras: y las
comen: y en pocos dias despueblã vn col
menar. Asimismo las golôdrinas las co

men mucho que las tomã bolando y los
aquejor ucos y picalazanes: ha de ser la es
tancia ancha en quadra y adonde ellas es
ten assemadas/ sea el sulco algo costero
por que quando llouiere no para el agua
que bazê daño alas colmenas y estando
el suelo assi costero quãdo el sol saliere dar
les ha el sol de lleno en lleno: y por esto ca
dabilera este no mas apartada de otra de
quanto en el invierno de el sol al salir en to
da la colmena q esta de tras. Ha de ser la
estãcia muy limpia de yerua por q al tiem
po del estio estãdo la yerua seca es peligro
s para las colmenas si se enciendê buego
y en todo tiempo la yerua impide alas abe
jas quando vienen cargadas con su laor
y por esto si èpre se la raygan quãdo nascie
re como si ouiesse nõ bazer era para trillar
pan: si ay necesidad de paredes / o por
los ladrones: o por los osos sea como no
impidan el sol: y algo lexos de las colme
nas por amor del fuego si a caso vniere de
fuera quemando algunos montes: y por
ello donde no bazê cerca de paredes: sea
tierra môtosa fuelê bazer ynaes rayzes bi
en anchas de môtando las matas gran p
te en derredor ôlas colmenas. Asimismo
cerca de ellas con tal que no sea de sombra
ha d auer dos ô tres buenos arboles segũ
la qualidad de la tierra para que al tiempo
de entrar a la enãbre q saliere se cobi
da a asentar se alli y no vaya lexos. O ergi
liodize que es buena la palma lleuãdo lo
la calidad de la tierra: mas amipare ser es
arbol muy alto y seria penosa de coger la
enãbre del. Es mejor como el mismo di
ze azebuche o espino: o cidros: o carrascos
o almendros: y tengan los desmochados
que no esten muy altos: o qualquier otro
arbol cõ tal que no sea de mal olor: como el
sauco/ o cornicabra/ que en aq̃llos no se
asficia y por esto sea arbol si possible fuere
que tenga buen olor en la boja: por que de
mejor gana se asfientê en el y ad muchos
al tiempo del entrar a la los rocian cõ vn
poco de agua miel para que el olor lleue
alli las enãbres y no se vayan a otra pie
y si el tal arbol tuuiere algun ramo alto/ o

sele con el tiempo del enambiarlo le atē vna cuerda bien rezia para q̄ si la encábre se su biere en lo otro del cō aquella cuerda pnedan estirar las ramias para cogier las enambres: entiende se que se aramo que se verguebiē bazia baxo porq̄ en muchas partes ay lagarros y culiebras: y ratones y escuerpos: y lagarrijas: los quales muchas vezes se ponē alas piqueras y comē las abejas que salen o entran: y avn entrā dentro las tales sauandijas: han de tener mucha vela sobre ello: ya esta causa muchos hazē vnos poyos anchos otros quādo tres o quatro palmos: y muy encalados para q̄ no puedā subir por allí estando biē encaladas: y azetados: y es muy bien poner y plantar ruda cerca delas colmenas porq̄ buyen della todas las cosas ponçofosas como vize el Concelio: y junto con las colmenas si ellas no estan cerca del poblado: o casa del señor o llas este vna casa pa el colmenero la qual este vn tiro o dos de ballesta delas colmenas: o quasi: porq̄ muchas vezes se pega buiego de la casa y por estar cerca se quemā las colmenas: y es biē q̄ este rāleros: y en aquēla casa aya barto corchos biē adreçados y buenos para que el tiempo del enambiar que esten bien adreçados.

Cap. ij. de los pastos delas abejas.



En el señor delas colmenas no auendo pastos naturales procurar de poner artificialmēte arboles y yeruas en quela bien y avn dlo que as si sembraren: y plantaren: labran muy mejor miel que de lo natural montes: por esso es muy mejor de sabor: y de color la miel de las colmenas que alcançan labradores: y son mas sanas para las abejas que dlas que estan en los montes: y deuen poner flores tempranas: y tardias: el romero es muy singular porque florece muy temprano y da muchas vezes flor avn la miel dello es mas espessa y correosa que otra. Las violetas florescen muy tēpiano y deuen (por que estas cosas no se hazē en los montes) sino son en lugares bumidos y cerca de a

gua: y procurar buerto alguho o de las siē bien y pongan: que lo que sufiere montes como son algunos arboles como almedros: espinos: romeros es bien poner lo en los mōtes mas las yeruas que no se baxen en todo cabom dteses es biē poner las en buertos: y han de poner almedros muchos que labran mucho mas en ellos que en otra flor: y son tempranos y avn quādo estan en flor tienen vn olor de miel: salvia: bozrajas: tomillos: arcdeas: farpel: las bozragas son tardias en su flor: y dā muchas flores como el romero: y labran mucho de ellas las abejas: aya torongil: y tomillo: salsero: y espinos: orezano que es tardio: amoradn: y en jinas fresnos y retamas: y de vnos piznos que lleuan la flor amari la muy olorosa madre seluas argamula El madroño es planta en que mucho tien polabrā: ello acorre mucho en el invierno ala bābre delas abejas: y la miel que dlo hazen es d mal sabor: mas vize los expertos q̄ con la antigüedad pierde aquel mal sabor: y de las biedras sacan mucha miel Aya afofayfos: duraznos no pūcos que la flor del pūseo baze tener camaras a los bōbres y lo mismo baze alas abejas: aya rosales: aya vides mayormente bebenes y alarices q̄ labran mucho en ellas y son tardias quando no ay que labrar otra cosa El citiso es vna yerua q̄ yo no conozco ni creo que la ay en españa: y avn agora no lo ay cula y talia segū dize Barcello Ber gilio en la traduciō del Doctozideos: dello dize Barco varon que es muy saludable alas abejas q̄ndo estan en ferma: y dura en flor desde Barco basta setiembre: aya rosales: yedras: q̄ avn q̄ la miel dellas no es buēa sacā mucha: aya pinos y otros arboles q̄ estan verdes continuo: y sepan q̄ no es vetaja tener ocupados grandermōtes con colmenas si tiēn poco pasto que mas vale pecaifra biē poblada y de buenos pastos: q̄ grande o montes: o capos desiertos: aya perales: mançanos: y buenas yeruas como es cardillo y torongil si ay olinas: o azebuebes hazē mucha cera mas que miel: donde ay bozraja la miel

Bar. l. iij
cap. xvi.
Colu. li. i.
c. iij. c. v.
Pala. li.
c. xxxvii
Vir. l. iij
geoz. l. v
natura a
nimalis.
Cre. l. ij.
c. xcviij.
Abencc.

Libro quinto.

muy mala y adonde ay texos y esparto y quiten las la leche trezna los alamos negros y alcaparras ni esebros negros ni axeros q de todo esto hazen mala miel y deue pcurar q aya de muchas flores diferentes por q si vnos saltare otras acierte: vnasean tempranas otras tardias que en estas q aqui he cõtado hallarã de todo: y entre tanto q ellas ballarẽ buenas flores y eruas en q labrar no labrarã en lo malo q de lo malo mas labran quando tie ne necesidad: qndo no tienẽ otra cosa q de voluntad hazen como los que estancercados de sus enemigos en alguna fortaleza q si les falta el buen mntenimiento aco gese alo ofechado: y avn muchas vezes a comer cosas fuzias y vellacas como asnos/cauallos/ratones y avn bã buena dicha auerlo y esto les causa a vezes enfermedades de q muere. Pues alli es en las abejas q no temẽdo buẽ pasto con necesidad y hambre labran en xarales y otras planias vellacas de o dde hazen vna miel mala terrosa y no de comer: y cõ el mal pasto ellas enferman y se muere. Pues qndo el invierno q es su enemigo latuuiere ecreadas q llueue mucho y el agua oisze el refranque es enemiga dela ouesa y o la abeja: y assi mismo quando haze grãdes vientos deuen les dar a comer a mano mayormente si les falta el buen pasto o estan lexos: y por esto cõsiene q quãdo el invierno es largo que ellas no puedẽ salir fuera y se comen la miel q les den a comer. Muchos les dan malsones de barina de centeno y o por mejor auria q fuesen de barina de trigo q creo que los comerian mejor y si los malfarẽ con agua miel comer los han de mejor gana y esto les pongã alas piãras pa q alli coman y no toquẽ en la miel. Otros cueze bigos passados q seã muy buenos en agua y assi cozidos se los pone alas piãras: o toman buenas passas q no sean de lechia y mājã las y ponen las alas piqueras y o aqlla agua en q se bã cozido los bigos pongãles en algunos teite zue los para q beuã dello q allende de ser les bueno por q labrẽ bien alli y beuen esles

muy saludable. Bueldãse mucho con vninas de personas y de bueyes muchos se las ponen assi en vnas canalejas junto cõ las colmenas: y avn si al tiempo del enxãbrar mean los corchos / eniran de buena gana en ellos: y otros ponen alli vn poco d agua miel en vnas canalejas: para que a lli beuan en el invierno y no se alexẽ a buscar agua lexos d las colmenas: y aũ estas cosas que he dicho allende de darles muy genil mantenimiento al tiepo dela necesidad: las mtiene muy sanas: y si estã enfermas con ello mejorã mucho. Otros vsan si la colmena esta muy dõgada y enferma: assen vna gallina bien limpiã: qualquier otra buena carne y metanla por de baxo la colmena: y dende a quatro o cinco dias quitã los buellos q no dẽ mal olor y esto les da mucho mantenimiento y sanidad y assi mismo pueden sembrar en las posadas y colmãres muchas cosas pa auer dellas el prouecho de la flor para las abejas y el prouecho del fructo para las personas: y desta manera son los arboles frutiferos que lleuan buenas flores como sõ algunos de los q he dicho y en las oztasias oyenias: las bauas y sõ muy buenas q florescen muchas vezes: dije Carronq en muchos cabos / esto se haze quãdo las abejas no toman bien alguna flor en algunas buertas / majen el tomillo salsero y desbãgãlo en agua tibia y cõ aquel agua y con algun yso porocien las flores o yeruas y esto es mejor en el invierno qno en verano: por q baziẽdo se junto con las colmenas / las abejas no yran lexos donde alas vezes no tornaran y con esto labran ellas de mejor gana en ellas mas tambiẽ es bueno a agua miel: y por q ellas baze la miel del rocio y del agua: y de las flores y eruas hazen el vasillo: tãto es mejor la miel quãto es o mejor cosa el vasillo q como al vino adoba: basta la vasija: assi baze ala miel / el vasillo bueno o malo. y assi mismo a ya a agua clara y si esta lexos pongan en el invierno vnas canales q no sean bondas: y en ellas aya vn as piedras en que se assienten las abejas a beuer y

lo mismo bagan en los arroyos donde be-
uen: que para ellas mejor es el agua corri-
ente: y clara que la detemida: y esto bagan
en algunos remansos donde no vaya el
aguarauda q no las arrebate: ni bonda q
se abogan: y pa echar alli son buenas pie-
dras berroquesias mejores q guijas: por
que mejor se asen a ellos para beuer: y esto
baila breuemete dicho quisto al mantenim-
iento de las abejas: y como ditta se haze
podran poner otros arboles y yeruas: co-
tal que no sean amargas ni de mal olor.

**Capitulo. iij. que tales son y como
deben ser las colmenas.**



Elas colmenas ay muchas ma-
neras q no pueden ser en to-
das partes colmenas de alcornoque
ni de todas estas son las me-
jores: por q en ellas no passa el
frio en invierno: ni el calor en el verano: y
son mejores los corchos de solanas q los
de ymbias y de lugares secos y ancha-
res q los de lugares humidos: mas o de
no puede aver corchos son buenas tablas
bien juntas amianca o arca: otra manera
ay donde falta el corcho: hazer las de min-
brera y embarrarlas muy bien por defuera
y porque el barro no es muy bueno pa en-
barrarlas ay an estiercol de ganado vacu-
no: y es mejor de vacas rezien paridas q
de otras: y de nouillos: y de comose ay an
de embarrar las colmenas luego dire: mas
tienen esta racha las colmenas hechas de
estiercol: o embarradas con estiercol que
crian gusanos: y polillas y por esto no son
las tales buenas para verano: ni tiempo
de calor: Dize crecetano que son mejores
de tablas hechas a quatro esquinas que
no las redondas. En otras partes hazen
las colmenas de enteros buecos de arbo-
les. En otras partes juntan rvas casta-
jas ala redonda como corcho y las atan
y embarran: y son buenas aunque suelen
criar gusanos: y de qualquier cosa de ma-
dera y su semejanca es buena la colmena:
que los que las hazen de barro cozido no
aciertan: porque el barro alli desicco en el
invierno es muy frio: y no ay cosa q las

abejas tanto dafio les baga: como el frio:
mayormente en el invierno: y en el estio co-
el sol son muy calientes: y derriten la miel
con su ardor: y ay en el ardor enferman
las abejas otras las hazen de estiercol de
vacas en sus moldes: y es bueno el estier-
col de mayo: y esto bade ver q qual fuere
la en ambre tal sea el corcho: o colmena:
q ala grande enrabie le de gran corcho: y
ala pequena sea algo mas pequeño: q la
ro es q no podran poner abejas benebir
tanto como las muchas: y esto le due como
cer claro por la gente q quien tiene pocos
bijos o criados no ha menester tanta gra-
sa como el que tiene mucha gente: y ay no
de los montes fueren ricos: y abundantes
de buenos pastos han de ser las colmenas
mayores q donde son pobres: y ay poco q
comer por q si la colmena es mayor de lo
que la abeja puede suplir y benebir por ser
grande ha frio en el invierno: y ay nagen
los panares: y despues no lo puede benebir
de miel: y bienben se de gusanillos y telara-
ñas: o en moho: eense coel poco cominar
de las abejas: y de aqui enferma ellas mu-
cho: de q quier cosa que sean las colmenas
sean si pudier ser antes muchas q pocas y
estas muy limpias de todo mal olor: y muy
enxutas q no tengan nada de humedad: q
es cosa contraria: y dafiosa ala abejas: y
esten bien cerradas: y co buenos tempa-
dos y de tal fuerte esten apegados los ten-
panos ala colmena q ligeramente los pue-
dan quitar sin dar golpes al tiempo de la
necesidad: tenga bien pucitos y nos arra-
vesanos de dentro: que en algunas partes
llamán trencas: en q se tengan los panares
Esten muy cerrados que no tengan vende-
duras: ni resquebrajos: q por alli les entra
ofrio o calor: y por esto bande estar muy
embarradas: y de embarrarlas no ay tal
cosa como estiercol de las vacas: y ay es
mejor de las rezien paridas mayormente
para el invierno: que en el estio algunas ve-
ces por ser caliente es dafioso: y cria pol-
illas y gusanos: si es la tierra muy calien-
te para las tales en el estio es mejor el barro
bermejo: y si con el estiercol de vacas les

Bar. l. iij.
cap. xvi.
Col. li. x.
c. vi. vii.
Palad.
li. i. capi.
xxxvij
De. l. iiii.
georgie.
Cre. li. ix.
ca. cxv:
Abencc:

Libro quinto.

embarran las bocas de las colmenas: esta
rá mas sana las abejas y avn vienē mas
y no buyrá las abejas embarrando les las
bocas con estiercol de bezerro quieren de
tro escuridad: q̄ la claridad les es muy cō
trario dentro de las colmenas. y las boc
cas de las colmenas sean muy bien cercas
nadas: y muy y guales q̄ la boca este muy
junta con la solera: porque no entre ayre/
ni alḡa sauandija por las junturas. Si al
guna mella tiene el corcho embarrē le biē
o bagan qualquier cosa con q̄ la colmena
este bien cerrada y abrigada y tengā dos
piqueras bazia el fol extrambas: apartada
vna dela otra quanto vn palmo. porq̄ mu
chas vezes se pone algun lagarto o escu
erço o qualquier otra sauandija mala que
si todas salen por vna piquera todas se las
comen: y auiendo dos vnas salē por vna:
y otras salē por la otra: y assi no las comē
todas y no sean las piqueras grandes: a
to que puedan entrar las tales sauandijas:
y notan pequeñas que las abejas se eltoz
uen vnas a otras al entrar: y al salir: y ala
prima veta: porq̄ entonces labran mas/
abzales mas las piqueras: q̄ en invierno
de como se han de adereçar y sabumar los
corchos direlo al tiempo de enbarrar.

Capitulo. iij. como se han
de auer las aucaes.



As abejas scā de vnas tres
maneras: la vna y principal
de las emambres q̄ salen
de las colmenas y esta es la
mejor della dire adelante: la
otra es de las abejas montes. La tere
ra es de vna marauillosa manera: la qual
aū que mas pertenezca para philosophos
de los filos de saber y escudriñar los secre
tos marauillosos de la natura que para los
labradores que no han de bazer sino aque
llo de que esperan provecho: digo en las
lauror del campo y en estas cosas de gran
geria no la dexare de dezir: si quiera q̄ cada
vno bagalo q̄ quisiere: por ventura sera
menester llevar las alas y las q̄ ban balla
dox que llaman de anillas: si allā no las ay
y llevarlas biuas: a lexos y por mar: seria

imposible: o alomenos difícil: pues auer
abejas sin generacion de abejas: se baze
desta manera: y avn que alḡo diga ser im
posible no se marauille: q̄ como vemos q̄
de vn asno muerto se baze vn os escaraua
jos: y de las bestias caualares salen vnos
moscarrones: assi de los nonillos muertos
se baze las abejas: y segū estos doctores
bazele assi: y Barco varro dize q̄ se baze
assi de vn bezerro muerto: avn que callo el
como: y pa esto quiero poner la mæra co
mo cada vno lo dize. Trecentino dize q̄ to
men y adereçē vn a camara pequeña qua
drada enjuta y bien callē donde el folle
de y tengā vnas ventanas q̄ puedan biē ce
rrar: y bazia el fol: y embarradas biē las
junturas q̄ no les entre ayre: y avn si la ca
mara por dentro estuviere biē embarra
da cō estiercol de bucy: esera muy bueno
y las ventanas tengan vn postegullo con
lienço encerado para que entre claridad y
no frio ni ayre alguno: y el bezerro sea de
dos años: y si fuere bermejo es mejor: y
sea gordo y tapente mucho las narizes: y
muclales los buellos a palos sin que les
rompan las tripas: y vsque muerto assi ca
llente abranle entre las rodillas: y metale
dentro del cuerpo romero: y yerua buena
y tomillo fassero: y axedrea: y oregano:
y otras yeruas de buen olor: y tornen bien
a cofer a quel cabo por donde lo metieron
y euclguen por la camara muchas de aque
llas yeruas de buen olor: y esto assi becho
cierrē muy bien la puerta: y embarrenla
porque no entre ayre: y avn si primero se
baze vn os gusano de spues vnas abejas
sin pies en fin salen en su perficion: y esto se
deue bazer por los meses de febrero: y
Barco: muy bien es tenerlo muy cubier
to con aquellas yeruas olorosas. Al bēe
nif dize desta manera: y ami ver le explica
muy mejor y mas claro. Tomar vn bez
erro de tres yna meses todo bermejo que no
sea en alguna parte manebado: y de gue
llente: cojale muy bien toda la sangre: que
no se pierda ningūa: y tornensela a ecchar
por la boca: y con buē bילו rezio d̄ lino co
santa d̄ golladura: los ojos: la boca: los oy

Cre. li. ix.
co. p. cv.
Bar. l. li.
c. v. l. iii.
cap. xvi.
Col. li. x.
cap. viii.
i. capt.
cui.
Baguin
Democ.
A. l. iiii.
c. x. iij.
Baladi.
Abz. li.
ap. viii.
c. x. iij.
p. xx.
benen

De como se han de auer las abejas. §o. cxliii.

dos: las uarizes: y el siffo: y todo el lugar por donde podrie auer algun respiradero: y quede todo muy bien cosido: y ayn en cima peguen las coseduras con vn poco de pez: y despues tiendanle: y con vna vara le quebranté los buellos: y passo como no le qbranta la biela ni los intestinos. Esto hecho metanle en vna camara caliente: y q sea en quadra y pequena: y dentro della por las paredes aya muchos agujeros como boznillos q no calen afuera y por toda parte quede muy cerrada q no aya por do de falgay eze ni entre y el bezerro q de tenido sobre algunos manojos de romero y de las otras yeruas: y cerradas y embarradas las junturas de la puerta: y finies tras: dexenle estar assitres semanas: al cabo dellas abran la puerta: y ventanas para q les entre ayze: y frescor: y desq la camara sea bien resfriada tomen la toda a cerrar como d primero: y este assitres y tres semanas: y despues abran la camara: y hallará la llena de abejas razinos a razinos q andá buscádo la salida: y del bezerro no hallará otra cosa si los cuernos y buellos y pelos: y de los sifos: y miellos del espinazo se baze las maestras: y de la otra carne las abejas pues tengan corchos bien adreçados: el mismo Albencenif dize q esten sabimadas con flor de almendros y oregano: mas táto les valdra estar rociados con vn poco de agua miel: y ofregados con romillo salsero: o algúa y crua semeja te: o lora: y cebeulas abejas dētro: o pogan las colmenas alas ventanas y entrar se han en ellas quado olieren la miel o los otros olores: si ayn si les echaré dētro vn poco de panar q comá luego de principio sera muy bien: y a oire en esto mi parecer cada vno bago su parecer: q yo antes cōpraria colmenas que matar vn bezerro q vale mas q las abejas que del puedan salir y dado q esto sea cosa muy marauillosa y digna de experimentar: dexela el labrador pobre a los q son ricos: y tienen muchas vacas q pa el pobre mas le valdra el bezerro para la sauez del pāo si el q fuere rico no lo acertare a bazer: puede ser que seque

dēno solamente sin el bezerro mas sin las abejas mas soffrir loba mejor: q el pobre quāto mas q las abejas assi auidas cuestā caro. Otra manera poue otro auidor: y assi es cierta es mejor: porq no cuesta nada y es de poco trabajo: tomē vn vniuentō vna vaca nueua: o de vn nouillo: o de vn ternero q vaya a entero con su estiercol calēte: y assireziente: y frefeo lo euticrē en vn muladar caliente que este algo bōdo como no respirc: y este alli quinze dias: dize que al cabo de quinze dias le desentierren: y que le hallaran todo lleno de abejas: y engana parçados los corchos: y sino vniere maestra ponganla de otro lugar: todas las cosas son posibles a dios. La otra manera para auer abejas de las mōmes q eitan en los buecos de los arboles es esta: y esto es bien para donde no ay colmenares por los mōtes donde quiera q an vna fuente: o arroyuelo: o los mōtes vaya el comenecro: y lleue vna escudilla con vn poco de almagre bien deshecho con vn poco de agua y al tiempo q lleguen a beuer con vna pluma mojada en aquel almagre mojeles vn poco de las alas sonilmente: y si tornaren presto es señal que eitan cerca: y si tardan eitan lejos: para saber donde eitan y hallar las. Allí vōde van a beuer lleuar vn castiote de caña gorda y abierto por vn cabo: y cerrado por el otro: y echen le dētro vn poco de miel: o agua miel espesa como quede vntada por de dentro y ponganle alli donde vienen a beuer: y entrará dētro: y desque esten muchas atapen el castiote con el dedo y suelten vna: y miren baxia donde va: y guien tras ella y desq la ayan perdido de vista: y el tinpo por donde va suelten otra: y baxia donde van las mas guie que ellas le lleuaran donde eita la enxambre: y para sacar la enxambre vn barreño al bucco por lo mas baxo del: y denles por a libumo y botará por arriba y tengan los puertos al bucco el bucco su corcho pme ro sabimado cō buenos olores y vntado por de dētro cō agua miel: y esto he puesto porque lo han escrito mas que porq ayn me parezca biē sea cada vno lo q quiere

Libro quinto.

y al tiempo del enrambrar tengan algúos corchos por los montes para q las enrá bres que van desinmandadas se acojan allí y los tales es bien q estén cerca de algúos arboles por q ellas se acogen mas ayna q a otra parte y los corchos q assi estuuiere puestos estē fregados con tomillo false ro / torongil / y con miel / y por defuera em barradas con estiercol d vacas: y algúos les ponē dentro vn panar por que maose en amoren a estar allí y esto para quer las enrambres q estan perdidas por los montes y andan descarradas.

Capitulo. v. de las señales de enrambrar y de los auisos que han d tener para coger las enrambres y d las maestras.



El primero que se deve bazer para que la enrábre no se va y a por falta de adreço entre todo lo que aparecen es que el colmenero tenga abundancia d corchos los mejores q ser pudiere muy bien adreçados e sabumados cō algunos buenos olores y fregados por de dentro con algúo oloroso y erua como son las flores de vichas y otras semejantes: y embarrados por de fuera con estiercol rezuē d vacas y cada dia el colmenero visuele las colmenas mayormente en el tiempo del enrambrar q va mucho que no se vaya la enrambre por negligencia / y muchas vezes cō el abundancia del buen año / o mucha bondad de la colmena enrambran algunas de las dos vezes en el año y avn las otras enrambran vna de las señales q la enrábre esta perfecta / y q se quiere y nes que salen dos o tres dias antes que se rebogā o rebueluen al corcho de la colmena donde salen y ala boca: y estan allí espiando ala maestra: por q entre tanto que la maestra no saliere ellas estar se bā allí arrajimadas y nas a otras: y no se yrá: y en vi niēdo el frescor de la tarde luego se toman dentro y ver dades que muchas vezes salen: y se arrajimā: y esto no es para yse la enrábre: sino q alē las nuevas acurarse al sol y es facil de conocer a los q nenen ex

piriēcia: y tras esto del que estan ya biē curadas: y crescidas se van. Pues viēdo esto el colmenero que bā hecho vna vez: o dos tomen vn corcho bueno bien adreçado: y biē sabumado: y pongan la colmena en vn reteso sēdida la boca bazia lo alto: y el corcho en q ban vntnar en aquel mismo lugar la boca bazia baxo q qual se venga a confortar vna boca cō otra: y en medio pongan medio corcho bendido que vega como canal de vn corcho a otro que venga muy justa: a cada boca assi de la colmena de donde salen como ala que van y sea larga aqlla canal qnto vos palmos y por allí veran bien al pasar si la maestra: pues auiendo puesto assi las colmenas abran al go de la cubierta q llaman tempano y pongan vnos corchuclos para que entre ellos puedā dar humo alas abejas y salgā por la otra parte y vayan ala nueva colmena: y den ala colmena donde sullen vnos golpes con la mano y desta guisa cō el humo y golpes saldrā y entre tanto q ellas van por aqlla canal tēgā auiso si vna maestra que continuamente donde ella va va gran prisa de abejas tanto q si cō la mano no las apartan pa verla no se puede parecer y auendo pallado la maestra y tātās abejas q bailen para vna colmena / bagā las estancar y esta es la mejor y mas segura manera de enrambrar: la otra es aguardar a que se salgan y para esto pōgā algunos corchos cerca d las colmenas biē adreçados: y sabumados: y boca arriba: y encima de ellos vn ramo de quercigo o d qual quier otra cosa o puello cabe algúas matas: y si el corcho esta fregado cō aquellas y rruas olorosas luego se étrā dētro y avn toman biē el corcho si esta fregado cō vinas de bōbre q esten algo de tenidas que avn labrá en ellas y les son saludables: y si se van en alto e chenles poluos o bagan ruydo con vna caldera o cosa semejante o dar cō las manos algúas palmas y luego se abaran a tierra: mas mejor es echar los poluos en señal tambien q se quieren y las enrambres quādo al tiempo del enrambrar traen grande ruydo y marmollo de y

tro de la colmena mayo: mēte alas tardes lo qual se podra biē oyr poniēdo ala tarde el oydo ala piquera si salen y se cielan de algun ramo de allī la pueden coger / y si es ramo alto y no alcançaren cortenle cō vna sierra muy sonlmente / a vñ que siempre para en los tales casos deue auer en la posada o colmenar vna escalera alta contras pies pa q̄ sin tocar en el arbol puedan subir ala enrambre y cogerla en cocho / otros le echā poluo y assilas abaten y por q̄ ellas temē mucho la pluuia y a vñ la barruntan cōtinamente, salen muchas enrambres / despues de auer llouido / o becho alguna mudança q̄ ba pasado el frio / y no antes / q̄ por q̄ temē el tiempo venidero q̄ sera aspero no salē / o salē pocas hasta q̄ aya pasado: y por esto entoncez tengan mas auiso que si basta allī no ban salido las enrambres luego se darā mucha pñella y siempre procurē de pasar las enrambres lexos de las madres / porque muchas vezes reconocen el cocho de donde salieron / y se toman a eky donde las passarē aya mucha abūdācia de pastos que seā buenos / y pasen las de noche biē cubiertas con sus batijos o red y a vñ sino es lexo de donde las lleuarē y tā mas seguras acuestas q̄ sobre bestias y en pasando las no les abran esse dia las piq̄ras / sino echen las dentro algūos mafones de barina malfados con agua miel o passas / o bigos / como dicho arriba / y cierrē en las piqueras / por q̄ no salgan / y reconozcā bien la morada q̄ tienen / y por que muchas vezes ellas se abogan estando en batijadas teniendo grande calor de tro y no entrādo les el aye se a el batijo o cubierta de vnos barneros de esparto con que limpiā el pā y podra por ellos entrar a ye y no se faldrā las abejas / y muchas vezes acaesce q̄ en sacādo las enrambres vienē tiempos fortunosos de aguas / y nieues / y vientos / y frios / y por no poder salir ellas fuera a buscar de comer nilo tener dentro muere de hambres: es necessario en aq̄llos tiempos darles de comer algunos maffos nra / o algo de lo q̄ auemos dicho arriba / y por q̄ en este capitulo yerna al proposito

de yr algo de las maestras / pues es necesario escriuir en el algunas particularidades de ellas. La maestra es el rey de las abejas y lo sumando estā como pueblo de batxo de corregidor / o exercito lo el mando de capirā q̄ lo q̄ les mada basē / vñ de guia y a vñ tāto la aman q̄ si va cansada la ayudan a bolar / y sompēsan: y estando q̄ da en vn lugar no se van de allī / y mientras biue esta en cōco: dia / y trabajā si ella se muere no trabajā mas: y luego destruyē lo becho y lo comē y ellas se muere / o se van: y muchas vezes si ay muchas maestras en la colmena ay discordias / q̄ en vn reyno pocas vezes cabe dos reyes: y a esta causa peleā y se marā vnas a otras y se juntan vnas cō vna maestra y otras cō otra y ay diuisiones y se salē / y vā las q̄ menos pueden / y q̄ da la colmena con pocas abejas: Pones muchas vezes acōtēce q̄ vna colmena al empollar cria muchas maestras / y esto es quasi tanto daño como sino criasen ninguna a vñ q̄ es mejor remedio: por que quādo muchas maestras se criā por de las matar estando empolladas esfrijādo los vasillos dōde estan que son ligeras de conocer: pues son muy mayores que los de las otras abejas / o despues de salidas al tiēpo q̄ ban d enrambrar matarlas si ay muchas / y esto tengo por mejor q̄ no matarlas en el panar quādo estā ampolladas: porque quando ay muchas a vñ las mismas abejas las quieren matar / y ellas se salen buyendo / y con ellas algunas pocas de abejas / y a esto llaman pauo: de ar quando salē assī muchas maestras en muchas capitamas diuididas / para esto recojā todas aquellas abejas q̄ andan assī de carriadas / y entre todas las maestras escojā la mejor: luego en este mismo capitulo dire las señales de la buena maestra / y dīa que no es tal / y recojan todas las abejas ba vna colmena con aquella maestra buena y matē toda las otras maestras q̄ son de malfadas y dafiosas / y verdad es q̄ si en vna colmēa puedē tener dos o tres maestras q̄ estē en paz es mejor q̄ vna sola: por que estādo / y vna maestra sola ay muy grā

de peligro q si acaso se muere luego la colmena perece y es como quien tiene vn ojo solo y aquel le sacan y quedarle ha escu rras pocas si las maestras estan amigas y no es necesario poner paz: mas si pelean rocielas con vn poco de buen vino bien oloroso y con vn poco de agua miel asistaran en mucha paz y concordia: y por el cõsiguiente todas las otras abejas q de las gouernadoras depende todo el bien / o mal de las gouernadas: y si las maestras son lascas y no se reposan es bien cortar le parte de las alas con vnas tigeras y porq esten quedas y no saliendo ellas las otras abejas nose y a n deampararã la colmena mas de mi parecer no les cortaria yo cofa de las alas: ni en parte ni en todo / porq ellas tambien quierẽ salir algunas vezes de senojar se / o a labrar cõ sus abejas (oi go opiones de algunos) a cada vno nose lo q mejor le pareciera: y otras vezes acõtece estar q las maestras no carrochã vigo q no en pollã: y de esto viene grã peligro y esto es claro de conoscer: viẽdo si ay maestras o no / y si no las ay ò vna colmena dõde arã en pollado bien las maestras cortẽ vn panal donde estẽ oos otras maestras q las maestras empollan en las puntas de los panares / y esta el maestril coloradito pongã los entre los otros panares de la otra colmena y citos no los han de cortar basta que quieren salir que escuipen: fetos lo qual se conosce en que rebientan para salir y tienẽ coloradas las pũtillas: o cabeçuelas y si antes las sacassen no aprouecharia q se moririan: mas por mejor tẽgo que las ocrẽ en su panar salir a perficid y despues las pongã en la otra colmena: y si la colmena esta pobre ò abejas deuen matar las maestras q en pollã: y quedar se han allì las abejas nuevas juntamente cõ las viejas sino es colmena ò mucha beidad vigo de abejas muy viejas porq nose conforman bien vnas noue jitas cõ otras reuicjas o quando salierẽ matar les lamaestra: y tomẽ las ala madre para q esten en vnio y amoldado vn caputã: èpero porq como y abe diecho es uccellaria la maes

tra ala colmena y auiendo muchas es biẽ saber el color lo mejor para la guardar y matar las otras: porne las schales de la buca maestra y de las q no fueren tales: q avn que todas sean hijas de vna maestra no salen todas y iguales en la bondad: esto es cõmo en las personas y otras animas las que son largas son mejores: es quen vnas que son gordillas y micnra maelargas es la maestra y mas delgada: y mas cendidas es mejor: y q tenga las piernas largas: y delgadas: allì mismo ay vnas muy luzias en su color que parecen oro fino / y estas sũ mejores que las q tienẽ pintas negras y las que estan luzias: y espãdscientes son mejores que las que estan despeluzadas: y vellosas: y que parecẽ que ban frio. y las maestras son de tres colores: o son porzadas: y estas son mejores: o nesgrillas y estas sũ las peores: o tienẽ vnaspuntas: y estas tienẽ el medio. Allì mismo quãdo salẽ muchos caruados de vna colmena es señaal que tantas maestras ay como outones: y apartamientos se hazen y es cierto que donde viãre mayor montõ que fuere mayor caruado allì esta lamejor maestra y aquella guardẽ pala entanbre y matẽ las otras jũtandolas abejas todas en vno y es biẽ saber si la menea enã bre qndo la secan el corcho lleua maestra porque muchas vezes se passa sin q la veã y miren que donde va el mayor numero y bulso de abejas allì va menda: y cõ la maestra aparten que no picaran y busquen la maestra que es vna abeja muy hermosa y larga: y muy cendida a manera de abipaisaluo q no tiene aguijon: y si le tiene no biere con el y si a caso no le viñeren pongã la colmena boca abaxo sobre vna capapuerta: o barran biẽ el suelo: y riegle le mubo que queda de la tierra muy piciã: y las guamuy empapadas: y buelvan la euzambre boca abaxo encima de lo regado: y ocrẽ de a vna ora: o oos alcen el corcho y verã si ay maestra que ballaran en el suelo elier col blanco q llamã carrocha: lo quel ecba la misma maestra: y porque muchas vezes estan rebeldes q no muestran aqũa señaal

avn que les haga esta diligencia / es bien
 tornarlas a recoger de vn corcho a otro:
 como o quie torna a engambrazar de nuevo:
 mirar biẽ si va: o sacudirlas vn golpe en
 vna corcha pa q̃alli caygã todas: y bus-
 quẽ la maestra. Otra señal q̃ ay maestra q̃
 por la mayor parte luego soflegan en me-
 tiendo las en la nueva morada: y si no tie-
 ni maestra luego andan alborotadas: y desca-
 rriadas. Otra q̃ si tienen maestra luego en
 metiẽdolas en el corcho nuevo bazen vn
 panar: y este es el q̃ llaman miel virgẽ que
 es la primera q̃ va la colmẽa: y esto pocas
 vezes falta: y luego bazen mas: y si no ay
 maestra no bazẽ aq̃l panar: y cesan. y esta
 falta de las maestras es luego de acorrer:
 por q̃ va la vida de la colmena en ello. La
 vna manera sera metiendo el panar con el
 maestral empollado. La otra q̃ acõtece fa-
 car de vn corcho quatro o cinco maestras
 no las deuẽ meter luego basta versil falta
 alguna en otra pieç: y las q̃ alli fãzẽr me-
 tan las en vn casuto gordo de caña: o en
 vn jarro: o puchero nuevo: y tẽga el tal ca-
 suto vnos agujeros menudos por do en-
 tre ayre: y refresque dentro no se aboguen
 y este quando poro dedẽtro cõ agua miel: o
 cõ çumo de torçigilo tomillo salsero: y ta-
 pado cõ vnã passas majadas q̃ comã: rẽ-
 gan dentro el jarro algo q̃ comã: y algũ res-
 piradero: y donde vien q̃ ay necesidad
 echen vna de aq̃llas maestras. Acõtece q̃
 las abejas estã tan indignadas q̃ ecbando
 les la maestra assi a mão la matã: y pa esto
 es biẽ rociar las abejas cõ buẽ vino olozo
 fõ: o agua miel: y rebolucrlas: y assi e apa-
 ziguaran: y echarles la maestra como no
 veã q̃ viene de fuera: o echarfela de noche
 y asinola sentirã venir: ni barã mal por
 q̃nola ternan por estrãña: Dize Abẽcenis
 q̃ si ponen vna maestra becha o oro en cas-
 da colmena q̃ vernã alli muchas abejas
 y no se pzan y siẽdo esto assiã bueno: cre-
 yo q̃ sera de cobre: o de maderã porãda:
 y sera tambien: y no õ tanta costa: y õsta
 suerte qualquier persona pobre lo podra
 bazer: y tener en sus colmenas.

Cap. vi. de las señales y conocimie-

to de las buenas / o malas abejas: y de la
 buena o mala colmena: y de que lugar han
 de ser las colmenas que alguno comprare
 para su colmenar.



En las abejas ay muchas dife-
 rencias: y bechuras assi en la be-
 chura como en el tamaño y be-
 chura como en la naturaleza.
 En la color q̃ vnã son doradas
 lnyas resplãdecientes: otras petrezillas
 vellosas: y como despeluzadas. El tama-
 ño: q̃ vnã son grãdes: otras pequenueas
 en la bechura: q̃ vnã son gordas redõdas
 otras delgaditas: y larguillas: en la natu-
 raleza: q̃ vnã son monteses y bzaues y o-
 tras caseras y mansas. Pũca quito al co-
 lor las mejores son las lnyas pintadas res-
 plãdecites: q̃ parecen doradas: q̃ las q̃ son
 prietas y despeluzadas como vellosas: o
 es señal q̃ estã enfermas: a no son ta natu-
 rales: ala lauo de la buena miel q̃ son como
 bastardas y monteses: y las q̃ son cbiqui-
 ras y longuezuelas: son mejores: q̃ las que
 son redondas y gordas: porq̃ las tales son
 mas flozas y no de tanta lauo: ni trabajo
 porq̃ parẽse algo zãganas q̃nto a ser mõ-
 teses bzaues no son tales como las mãsas
 y caseras: porq̃ lo vno son malas de tratar
 y lo otro es mucho daño pa las mismas
 colmenas: porq̃ claro es q̃ las abejas muc-
 ren en picãdo: porq̃ dexã mucho de aguijõ
 y con ellas tripas: y las mãsas no picãdo
 carecẽ de aquel peligro: y inconueniente.
 Verdãd sea q̃ trasãdo las muchas vezes
 de bzaues se bazẽ mãsas: y sabumãdolas
 algunas vezes con buenos olores. Es se-
 ñal de buena colmena la q̃ esta bien pobla-
 da q̃ lo vno neuẽ buen pesso q̃ ay multitud
 õ abejas lo qual se conõce ala priessa que
 tienen ala piqueta entrãdo y salẽdo: lo las
 tardes quãdo yã no entran: sino q̃ estã re-
 posando: poner la boca ala piẽra: y seplar
 bien baziã dentro: y poner el oyo en ellas
 y si ay muchas luego responde dentro vn
 gran murmullo: y si pocas pequeño: avn
 q̃ la vista es la que menos se engaña: porq̃
 puede ver la multitud y conõcer la bõdad
 en la bechura de las: y quien cõptare col-

Col. l.
 cap. iii.
 xii.
 Erc. l.
 ca. xv.
 Erc. l.
 georg.
 pñ. l.
 cap. xv.

Libro quinto.

menas mire bié estas señales suso dichas
y yle ba bien: y ser el cozebo bien hecho/
y si las quiere pa passar a otra parte no sea
leros ni a tira de cótraria calidad: aqlla
a donde está: porq no se ballaría bié en el
tal mudamiento: y esto causa muchas ve-
zes perderse los colmenares pasando las
colmenas d vno a otro q este leños: o al có-
trario suelo: y si passar las ouieren sea con
mucha mejoría del lugar a donde van.

Capitulo. vij. delas enfermedades
y curas delas abejas.



Aferman las abejas nimas ni
menos q los otros ganados: y
animalias: y en ellas son las en-
fermedades tãto mas peligro-
sas: quant o las causas son mas
ocultas: y dificiles de saber: y en cosa tan
delicada: o quãto venemos y tomamos a car-
go aquellos singulares varones antiguos
que con puro desseo dela ciencia: y de ap-
uechar a los venideros se pusieron a tãto
trabajo: y quanto ellos son dignos de ser
tenidos: y estimados tanto son de vinipe-
rar los presentes que ayn no son para apro-
uecharse dello que se esta sabido: y escrip-
to: si quiera para prouar bado que verdad
no fuisse. Pues pa conocer las enferme-
dades d las abejas es primero necesario
conocer las señales d la salud: porque por
los contrarios venimos mejor en el cono-
cimiento delas cosas. La señales que las
abejas estan sanas q dentro dela colmena
ay grande ruy do: y mormollos: y grande
priesa alas piqueras q vnas entrã y otras
salen con mucho berruo: y diligencia: y q
esto es muchas vezes: quasi continuo: y q
aqi zumbido de dentro dela colmena y el q
ellas traen d fuera es biuo: y agudo no flo-
xo: ni escarron: q q ellas andan luzias: y
tiestas: y alegres: no tristes ni florax como
desmayadae: ni tãtoas: y q bazê los panas-
res buenos: iguales: y bien llenos de miel
señal de q esta enfermedad es auer poco bo-
llicio: ni ruy do dentro: no auer priesa alas
piqueras: que andã despeluznadas como
vellosas: y poluotientas: no luzias ni abi-
uadas: que andan tãtoas como moscas cõ

el frio: q andan sin orden q los panares: ni-
los bazê buenos ni burchê. y las enferme-
dades vnas les vienen por parte d malos
pastos q tienen: q como en el inuierno, estã
encerradas: y muertas de bãbre: en viniê-
dola ptimauca labran dello que ballan: y
si por alli ay leche trezna: o flor y simiente
de olmos: o flor de priscos: con la bãbre:
y desseo de comer: y trabajar labrà en ellos:
y bazeles mucho daño: q les baze tener
fluxo: o coireneia: y muere d dello sino son
curadas presto. y dize Colu. que en vna
parte de Italia donde ay muchos de aque-
llos olmos: y priscos no pueden turar: ni
biuir muchos las abejas. El principal reme-
dio es quitar las tales plantas q muy me-
jor es cõseruar la salud que sanar la enfer-
medad: mas si esta enferma por lo auer
comido: luego las han de remediar: porq
presto obra el mal en ellas. Pues tomen
granadas pulces: y majenlas y echentes
abuctas: vn poco de buen vino oloroso:
y puesto aquello en vnascañalejas de ca-
ñas gordas cerca delas piqueras: o en o-
tro calca para que lo pueda bien tomar: o
passas de viña majadas y meztadas con
buen vino: o bigos passados cozidos en
agua. Otros cuezen vnos cogollos de ro-
mero en agua miel: y desque este frio se lo-
penen en vnas cañas hendidas para que
beuan. Dize Albécenif q para otras enfer-
medades (y no las nõbra) q tomê d las ba-
lustras q son flor de granados (y sea gra-
nados dñales) y que las majen: y sũtas cõ
milen barrê con ellas las colmenas por
dedentro: y q las abejas lo comerã: y sana-
rã. Otra enfermedad: muchas vezes se
eria delas albobejas: oigo d las maluas
vnas mariposas: y estas entran en las col-
menas: y alli decan su simiente: dela qual
nascen vnos gusanos en las colmenas: y
esto es grandissimo daño dellas: pues siê-
pre quiten las maluas de junto con los col-
menares: y procuren matar las maripo-
sas: lo qual se baze desta manera. He agan
vna vasija de cobre larga quanto vn pal-
mo: o poco mas: y sea angosta como vn
yaso: y tenga la boca algo derramada ha

Enfermedades y curas de las abejas. Fo. clvi.

gia fuera: y entraran mejor: y pongan dentro lumbre con feuo: o cosa que alumbre bien como candil: lo qual bagan a las pizmeras noches: y ayntoda la noche le pongan assi encendido entre las colmenas: q luego se entrá ala clarida: y por ser la vasija larga no puedan salir presto: y con ser de metal estara con la lumbre muy callente: e assi no salen: y se mueren dentro: que en qualquier parte que toquen la vasija se quemán. y esto no solamente aproueche contra las mariposas: mas ayvn contra los osos si vienen allí: que entre tanto que ay lumbre no osan llegar de noche: tambi en contra las mariposas es muy prouechoso: fabumar bien las colmenas. Si las abejas se mueren con algo de azeite luego se amortecen: mas si ámeas que se mueren las rocian con buen vinagre que sea de vino: e reciorebiuete: que el vinagre las abiaua y les es muy saludable contra las enfermedades: e por ello es bien rociar algunas vezes las abejas: y las colmenas por dentro: y si es rosado es muy mejor. Otra que muebas vezes ala prima vera aueniendo muchas flor en que labrar: y estando las abejas de cosas de labrar: tanto son de o diosas de trabajar: que por enmelar: y bazer prodission no empollan: ayvn queo cas vezes acontece esto de dexar de empollar por buen año: sino es por enfermedad: mas si alguna vez acontece: aproueche q al tiempo del empollar les tierren las piéras por algun dia como no salgan: y puedán tener azeite q no se aboguen: y assi no pudiendo salir empollarán: y parece q lieuarázo por q muchas vezes quando enpollan bien: no enmelán tanto: y quando enmelán no empollán: q falso es lo que algunos dizé q la maestra empolla todo el vasillo: lo qual es imposible: porque vna sola abeja q es la maestra no puede sembrar tantos millares de vasillos: y agujeritos: mayormente entan breue tiempo. y alo q dizé q todo lo empolla la maestra: y por ser vnos agujeritos pequeños sale abejas: y siendo otre a grandes salen maestras: y siendo otros medianos sale zagauos: quie

no vera ser burla: q la grandeza o angostura de los vasillos no puede diferenciar tanto q baga otra manra: o especie de generació: q est vasillo chio si toda la simiente fuese dela maestra nascerian maestras: e bicas: y enel mediano algo mayores: y en los vasillos grandes las buenas maestras: quani mas q si todo el pollo fuese dela maestra todas las abejas saldrian de su color. Assimismo quando el invierno: y primavera son lluviosos: y humidoss: y frios q ellas no pueden salir a enmelar: son mejores años de enrambreos: y quando es tiempo claro: y enxuto enmelan mejor: y son mejores de castro: pues esto no lo haze otra cosa sino que estando ellas encerradas y no pudiendo salir a bazer miel es por fuerza q empollen: y Plinio dize q los sanganos son dela casta de las abejas q son viejas y cansadas: pues luego no son de la simiente dela maestra: y dize q aproueche a pagar calor: y q vellosos se siruen como de siervos: y esclauos: y q de que la miel es imperfecta los matan. Ay otra enfermedad q culas colmenas entre los panares: ay otros gusanillos q bazen telarañas: pa esto es necesario q luego q lo vieren quiten todo lo que assi estuviere dañado: y si rocian los panares con muy buen vinagre rosado pereren todos los gusanos: y es puecho so palas abejas: y ayvn muchas vezes con las grandes humidades se bazen telarañas a las piéras: y no pueden las abejas entrar: ni salir: por ende báy de qtar las telarañas: y alimpiarlas mucho: y fabumar las colmenas con buenos olores: por q el buen olor es saludable a las abejas: y contrario a daño a las animalias por oisofas: mas esto es de mirar q quando las colmenas bazen telarañas a las piqueras: o estan las abejas muertas: o se quieren morir: q la poca frecuencia de entrar: y salir da lugar a q crien a q las telarañas: por de luego las requieran: y si no estan muertas las curen alimpiando las: y rociandolas con vinagre: y ayvn deuen las pasara otro corcho: que muchas vezes de los corchos si son de mala sazón se lea pe

Libro quinto.

ga mucha parte del mal: que los corcebs mal fazonados crian pollillas: y aquellas pegan se a los panares. Y otra enfermedad quando no biven en los panares o miel: luego se enmoecen y pudren y dan mal olor: pues deuen quitar todo lo moho: y vazio cortandolo foril mente como no corra la miel por la colmena: que se les pega a las abejas y mueren: y ayn decorrerse la miel viene que se roban las abejas unas otras: y vienen a pelear unas con otras y se matan. Y veansi a quel no bencbir los panares viene por que la colmena tiene poca abeja: y miren si alguna colmena tiene mucha abeja: y si que della: y echen en la flaca: y por que no peleen roen en las con vn poco de muy buen vino oloroso: o con muy buen vinagre: o con vn poco de muy buena clarea: o a loz a muy aguada: y menelas unas con las otras para que se mezclen bien: y no se conozcan quales son forasteras de aquella colmena: o quales son naturales: y den les o comer dos o tres dias basta que reposen y reconozcan la colmena. Otra enfermedad: quando por falta de calor: o por qualquier otro accidente: o deno trarar bien la colmena se enguera: o muere el pollo: antes que salga ni abiuer: y por esto luego bide la colmena: ban de quitar todo lo en pollado: y muerto: y sabumar la colmena: y esto se lo mas presto que ser pudiere: porque si se tarda viene dello grande peligro: y peligro ala colmena. Y asimismo muchas vezes se mojan: y aterescen: dicen que es muy bueno escallentar vncozbo: y meter las dentro: y con vn poco de ceniza de bigueras que este algo eallente: y las rebuchuan muy bien: y tengan en algun lugar algo caliente: y dentro de dos horas rebuiuran: que dicen que con que esta ceniza rebuielas mofeas que estan muertas de frio: mas en esto bien me agrada el parefcer de Columella que mas ban de procurar que las abejas no se mueran: o enfermen: que no bazer rebuiir por tal manera las que a si se amotinaren. Otras muchas vezes la colmena machea: que

es que crian muchos zanganos: y los zanganos no labran: ni trabajan: antes gastan y comen: y a ellos son comparados los baldios: y muy grandes baraganes: que como las abejas baze que los matan: destruyen: así auie de bazer a los baldios de los pueblos que infacionan mas que muy grã pestilencia. Y como digo por no ser los zanganos prouechosos: antes destruydores las abejas los matan: saluo que al tiempo del empollar las abejas labian: y bellos escallentan el pollo para que rebuias: o como los capones que crian pollitos: o es el abeja zãgama machiega: y esto viene por causas ocultas. Y adire que viene por ser de casta de abejas viejas: como dice Plinio otros dicen que viene de no ser buena la flor: que son flores secas sin substancia: ni virtud. Otros dicen que viene por parte de la maestra: lo qual estare prouado en este capitulo: con la aueridad del Plinio: que dice que es de similitude de las abejas cansadas. Y por las razones naturales que dire que la maestra no engendra sino maestras: mas por no temerme en diuicias de que se engendran los zanganos: pues no baze al calo dela baldios: vengo al remedio. Pues quando conosciere que la abeja es zãgama que come mas que obra: bagan vna o dos cosas: o borten fuer a toda aquella abeja: y en su lugar pongan otras muy mejores: o de dos o tres colmenas saque algunas abejas: y roen las muy bien con lo que dixere arriba: y mezclen las todas como se bermanen muy bien: y metanlas a lli: y ponganle su maestra juntamente con ellas: o si este remedio no vuier aprouechen se de lo que ballaren: antes que las abejas lo gasten todo. Y muchas vezes acontefeca que por ser los temporales muy ricos de rocio: y flores: las abejas bincen la colmena de miel: y por tener donde poner mas: comenlo becho: es bien requerir las muchas vezes: y las que tales ven que estan: y quienenles dello para que pongan mas. Otra mala enfermedad ay que les viene pestilencia tambien como a las

Enfermedades y curas de las abejas. §o. clvii.

gentes: y otros ganados: lo qual se parcial
ee que en todas partes mueren muchas.
pues si es por causa de mal ayre: o malos
pastos pallen las presto a otra parte: los
de alli donde ay a yre sano: y pastos fres
cos: y abundantes: y sabumen las colme
nas con bñmos de buen olor: o mo nosca
muchos: muy caliete que no abogue las
abejas: ni oerrita / ni deslayne los panas
res: ni escallente la colmena: contra los
malos pastos: o partes buenas cosas a co
metrizen que cobien dar les alguna mi
el en que apan cosido agallas / o rosas se
cas: y esto tengo yo por mejor: o los otros
mantenimientos que arriba dixere. Si mu
eren piojos: o reznos que sean buenas ma
ganas dulces y olorosas en buen vino bla
co: y a bueltas algunos cogollos: y desq
frio con aquello las rocién: y pongan aq
vino a las piqueras: y abueltas mäs conas
de las dulces o olorosas: y muy bien ma
duras: y becran de aquel vino: y cō todo
esto despiden los piojos: y costar les los
reznos con unas tijeras: y rociar las bien
con vinagre.

Item es señal que la colmena falta: y se
quiere morir: quando en las soleras cae co
mo barina de entre los panares: o mola
colmena: y sacudanla muy bien en alguna
cosa toda de las abejas: y busquen la mae
stra: y si la hallarē de baxo d las alas vnos
reznos: quiten selos muy bien: y soflimen
te con una aguja: o tijeras: y rocién las a
bejas: y panares que estan enfermos con
buen vinagre rosado: y esto es prouecho
so contra los reznos: gusanos: y telarañas
como he dicho: y tambien es bueno cōtra
vnos piojuelos que criā las abejas: y ma
estras: y si alguna colmena se murie: repoz
falta de virtud: sabumen la bien: y rocién
la con vinagre: o buen vino: y metan alli
otras abejas: y enmclarā muy presto por
tener ya becho el fundamento: mas si se
murio por pestilencia no metan ninguna
que rescibiria peligro. Asimismo quan
do mueren el viento ceba la muela a las col
menas: y cierra las piqueras: y respíra de
ros: y abogan se las abejas: puen en nueā

doluego las requieran: y desinienta muel
Si boz migas entran en la colmena es co
sa muy dañosa que en muy buen tiempo
destruyen vna: y ayn muchas colmenas:
es bien cobar les agua hiruiendo en todo
el camino por do van: y en los mides: y as
si pereceran presto: con que lo bagan dos
otras vezes: y para esto es buena agua de
tozuiska: porque aponçofia. y si raciones
comen las abejas armen les solas: y balle
stulas con queso: o pan: y ayn esto es muy
bueno contra los lagartos: y otras sauā
dijas dañadoras. Tambien enferma las
colmenas con el mucho calor: y tiempo
seco del estio: y con ello les va algo mal:
para esto es bien alçar la colmena: y bar
rer bien por baxo: y regar muy bien el sue
lo sola colmena como se empaye bien de
agua: y pongan ala mañana la colmena
alli sobre lo regado: y esto bagan algunas
vezes: y entonces no aura menester solera
basta que el tiempo en comience a resfriar:
ayn que vna de las cosas que bagen que
la colmena estefana es en estar bien en so
lerada: y bien cobijada: mas en todo tien
po requiera de baxo de las soleras: y muy
amenuado que allise si elen criar topineras:
y ratoneras: y mides de otras sauandijas
y boz migueras. Asimismo muchas ve
zes se muere la maestra: y esto poco a poco
noscen: y en faltando la maestra luego pe
resce la colmena: y para esto aprouecha
ra que ayamos d vna maestra en la colme
na: con tal que como arriba dixere esten con
cordes: y si esto no ay muere la vna que
esta sola: y conofceran que la maestra esta
muerta: que las abejas andan arremoliz
nadas: sin orden: no vā a labrar: y comē
se lo becho: y en acabando lo d comer lue
go se mueren: o se vā: pues ay estos seme
dios busquen otra maestra en otra colme
na: y ecchen la alli: de la manera que ar
riba he dicho: o a ellas ecchen las en otra
colmena con otras abejas: y maestra: y si
esto no puede ser quiten les toda la miel:
y ceras antes que ellas lo acaben de gasa
tar: y la que en verano se muere: luego la
vazien: porque las polillas: y ratones se

comiẽtandolo que esta dentro: y avn que arribo lo pudiera mejor dezir que no aqui: dize Plinio: que se conoçer la colmena en el pollo zangania/ mas que de buenas abejas/ que el vasillo del zanganio es mucho menor: que el de las buenas abejas: y avn que los zanganos son de mayor cuerpo que las abejas: crian se en mas chico vasillo que las abejas: porque como no son macios como las abejas/ sino como panes molletes: pueden se mejor encojer: e caber en mas pequeño lugar: y los zanganos no tienen aguijones: y avn dize mas que si avn zaganos le quitas las alas/ e le tornas ala colmena: que el despues las quita a los otros zanganos/ y abejas. y oye dezir a vno que dize que hera muy experto en las colmenas/ y abejas que al tiempo que las abejas estan empolladas que se conoçebie qual es el pollo de que sale los zanganos: por ser muy mayor que lo de las que son buenas abejas: y que al tiempo que bello quiere y a nacer que saca biẽ la cabeza fuera de los vasillos se las pueden cortar con vn cuchillo muy agudo como quiẽ enrae con nauaja: y que estando ası mueren las abejas los sacando alli/ y los bechan fuera de la colmena: doctrina es que yo no esto biẽ con ella. Lo vno porqueno concierta con lo que Plinio dize en el tamaño de los vasillos: y avn que dello no hago mucho caso: que bien puede vn expertosaber en alguna cosa/ mas que vn muy letrado. y yo siempre me arrimo a la verdad/ en quanto yo la puedo alcanzar: y vn que la diga quien quiera. y lo de mas por que tengo por imposible cortar ası las abejas de los zaganos: y viene que es la flor seca sin substancia: que dezimos machear quando el rocio que cae en las flores es se queroso sin substancia/ ni virtud. y si son años yentosos/ y que haze tempero de enjugar el rocio: y que el rocio no es meloso y se cita como agua en las flores: esto llamamos machear: y ası es la mayor parte del pollo zanganio/ y vano. Quieren las abejas aguas claras/ y muy corriente a para que esten sanas/ no bidiondas: ni fuzi-

as/ ni cenagosas/ ni donde se crien ranas que las comen: porque quando van a beber las saltan/ y lo mismo hazen las culabraz del agua:

Capitulo. viij. del oficio del colmenero: y que tal ha de ser.



Ara lo principal que se requiere para la conseruacion/ y tratado de las colmenas: es que el colmenero tenga mucha diligencia/ y limpieza en bellas limpieza en el circuyto: o lugar en que estan/ y mu-

cha limpieza en el que las tratarẽ. y si como deuen las tratar/ y miran/ biuran siete/ y ocho años: y daran muy buen fructo: y avn llegan barras a diez años: y por esso no ay uempo ninguno/ ni ay uida en que el colmenero no ay a de visitar las colmenas/ y no mirar las ası ligeramente: sino barles vna y dos: e tres bueltas al derredor: y entre bellas: e ası vera bien lo que es menester de hazer/ y con su continua venida hazer se han mas sanas: y avn que en todo niempo tienen mucha necesidad de ser vistas/ y requeridas: mucho mas al tiempo de la prima vera: porque entonce es quando enferman ellas mucho: e ası mismo al tiempo de la enrambrar. La limpieza que ha de tener en si el colmenero: primeramente que sea muy fiel/ que no hurte nada: y en esto no me parece muy bien vn vso que algunos señores de colmenas tienen: que con sus colmeneros hazen partido/ que tomen para si las colmenas que se muerieren: y no se lo que me diga/ o piense en este caso/ sino que pienso que ay bartos/ y bartos colmeneros/ que baziendo les este partido rueguen a dios que todas las abejas se mueran/ y avn ellos mismos las ayudan a morir. Con experiencia hablo/ que vultobepastores conuenien los señores del ganado baziendo otro tan simple/ y avn por dezir mejor muy necio parando

La. li. iij.
cap. xvi.
Lo. li. i.
c. iij. c. ix.
cap. xliij.
Paladi.
Junio.
cap. viij.
nombr.
abencen.
Pa. li. ii.
Erc. li. iij.

dando sea cierta parte de la res que se
muere quando quieren carne no espe-
rar que el lobo la biziese matar la: y ayn
por falta de cuchillo de sollarla con los
dientes: vistolo be\ que de experiencia
hablo: desta suerte pocas baziendas cre-
cen. Alsi mismo quieren ser tratadas cõ
mucha limpieza: la persona que no sea su-
zio\ ni bozracho: sea casto: que ayn por el
solo los antiguos dixerõ que la diõsia de
la Castidad tenia cargo de las abejas: y
con razon: que pues ellas son castas \ y
limpias: que las trate persona casta \ y
muy limpia: y a las colmenas no llegue
muger alguna teniendo su flõr: y quan-
do fuere qualquier a persona a tratar las
vaya lauado\ y no aya comido ajos / o
cebollas / ni vaya oliendo a qualquier
otros malos olores: que les hazen mu-
cho daño: ni ayn tan poco digo que va-
ya oliendo a almizcle: ni otros semeja-
res olores: que a quien lo tal lluuasle pi-
carian le rezamente: y esto quanto ala
limpieza della: que ayn que pican poco
a los que bã comido ajos: a quel olores
dañoso a las abejas. La limpieza que la
colmena requiere fuera de si: es que este
bien raso\ y desembaraçando al derre-
dor: no aya yerua\ ni monte\ ni ramas:
ni matas junto cõ ellas por los peligros
de fuegos: y porque las estoziua quãdo
vienen a entrar en sus colmenas carga-
das de sulabor: y en esto vean que las pi-
cadas esten muy desembaraçadas: qui-
tensí ay çarças cerca: porque lo vno es
mala miel la que dellas labran: acojense
muchas malas auandijas que comelas
abejas\ como son escuerços\ lagartos
ratones\ y otras semejãtes fuejicdades
y si esta vn buen campo desembaraça-
do\ y limpio: no osaran venir las tales a-
nimalias a hazer daño: mayormente si
el colmenero vsare a venir muchas ve-
ces. Quite todas las ratoneras\ y biua-
res de lagartos\ y culebras: y tenga mu-
chos espantajos puestos por amor de los
paxaros que las comen. Haga gran-
des rayos por amor de los fuegos: pon-

gan de noche algun fuego cerca \ como
no resciban ellas daño: y con ello se espã-
tan mucho los ossos: y siempre procure
matar las abispas: porque matã mucho
las abejas: y tambien maten vnos abe-
jones grandazos que las persiguen. Tã-
ganles muy limpios los bevederos: ma-
yormente en el inuierno si el agua esta le-
xõs: y maten las mariposas al tiempo q
las ay: de la manera que he visto la lim-
pieza de las mismas colmenas se ha mu-
cho de procurar. Quanto a lo primero
no las traten ni toque: sino en dia claro
sereno\ y reposado: saluo si necesidad al-
guna no sobre viniere: no den golpe con
las colmenas: ni traten con furia las abe-
jas: ni se sacuda dellas / ni les muestre
temor: ban las muchas vezes de sabu-
mar: porque asi que el humo les es beno-
joso\ es les muy prouechoso: y esto se ha-
ga segun dize Pedro Crecentino: cada
mes dos vezes: con que no sea mucho
humo: y siempre las limpie de su mismo
estiercol: cada mes vna vez: porque es
mal olor y las haze enfermar: y porque
entre tanto que haze grandes frios en el
inuierno no hã de tocar en las colmenas
mas de limpiarlas muy biẽ al derredor
ala entrada del inuierno\ y ala salida las
limpien\ y sabumen muy bien con boni-
gas de vacas o de becerros y otros olo-
res muy buenos: y porque lo hazen en el
mes de Mayo: es muy oloroso: y de aq-
llo guarden para las sabumar: tambien
es buena cosa sabumarlas con tuetano
de vacas: como dize Columella: y desq
aya salido el inuierno\ tomen las a lim-
piar que suele auer ratones\ y arañas: y
algo moho: y sino alcançaren a quitar
se lo de entre los panares: con vna pluma
de Aguila\ o de anser lo quiten muy so-
tilmente: y las tomen a sabumar: y des-
pues que ban empollado\ y criado la en-
tambie nueuas es necessario matar los
zanganos: porque a no tracen prouecho
sino daño y las abejas no les puedẽ ma-
tar a las vezes todos: deue el colmenero
darles el humo\ y sacar el abeja ayn caba-

Libro quinto.

de la colmena: y luego conofcerá los zánganos que fō mas gordos que las otras abejas: y maten los que pudieren / que pocas vezes los acabaran. Paviere afli mismo en el capitulo de mas arriba como se auian de facar: y matar estando en pollados: avn que no lo fēgo por bueno. Para el inuierno ha de embarrar bien las colmenas: con estiercol de vacas: o nouillos nuevos de suerte que no quede por donde los pueda entrar frio: que avn que ellas de dentro lo cierran con yn befun muy singular / que llaman olledano: no pueden bazer tanto que no ayan mester ayuda. Den les afli mismo de comer en el inuierno algunos maffones: y de las otras cosas que he dicho: que estando ellas bien mätenidas el inuierno empollan muy bien: y bazen buenas en xambres: y dize Marco Tarron: que en algunas partes en los colmenares tienen alguna campanilla: por que acontefce muchas vezes: que estando las abejas labrando en los campos sobre viene alguna niebla: o efcuridad: y andan defatnadas: que no saben por donde ir: y afli se pierden: y mueren: que fi entonces tañen la campanilla: e tanto fu conofcimiento: que al fino della tornan: la qual ō uen tañer dos: o tres vezes al dia. El inuierno eften muy juntas ynas con otras digo las que eflan en vna bilera: y afli no les bāra tanto daño el frio: y en el eftio eften apartadas por el calor. Estas cosas tienen neceffidad de saber: y exercitar el que tratare las colmenas: allende de las sobre dichas.

Capitulo. ix. del castrar: y efcargar: y bazer la miel.



Abencen
Co. li. x.
c. xv. ca.
xvi.
Paladi.
In. c. vii.
Ornbre
cap. xiii.
Ere. li. x.
ca. cii. y.

As abejas en sus moradas tienen tres repartimientos: el vno es donde ponen la miel clara para su prouision: y mantenimiento: y el otro es para bazer generacion: y el de en medio para su morada. Destos los dos se castran segun sus tiempos: que efcargar y castrar todo es vno: ō aluo por ser po: dos

partes tiene diferentes nombres: y avn baze se en diferentes tiempos: que el efcargar ha de ser po: bebiere: o quali en tonces: y el castrar po: Junio: avn que ynos años es mas tarde que otros: segun succeden los temporales: segun el curar de las yeruas: y de los pastos en que labran. El efcargar se baze: antes que empollen: por que si esta empollado no han de tocar en ello: que serie amenguar la generacion: ō aluo fino ouiese tanto conofcimiento de ser el pollo macho zanganio: que entonces mas prouechofo serie ala colmena quitarlo que auer lo de dexar: mas yo tengo por imposible conofcer lo alomenos quitario sin quitar juntamente el pollo de las buenas abejas: y sin oñ efcargado antes de auer empollado avn se puede bazer desps de auer en xābrazado: y en el efcargar siempre quiten los panares que estuviere muy secos: y mechos: y los que eflan como podridos: que si los dexan van muy mal olor: alas abejas: y es causa qellas enfermen: muchas señales ay para saber que las colmenas eflan buenas de castrar. La vna es que tiene buen peso: y que si ponen el oyo ala piquera no suena mucho el corcho: q mas suena quando esta algo vazio: que quando esta biē lleno. Que regla es muy general: y muy cierta que lo vazio retumba: y suena mas que lo lleno: ni maffo: y afli mismo que tiene los panares llenos: y curados: y que no separefca la miel: por que los vasillos estā cubiertos por encima con vna como telia: lo qual llaman sellados: que tiene la miel perfeto olor de madurar: y curada: que esta la miel espessa: que la colmena tiene las piqueras ruinas y muy bermosas limpias de fēmbarracadas: y la mejor de todas las señales sin verla por de dentro: y fino carla. Para saber que esta buena de miel si eflan muchos zanganos muertos fuera de las piqueras: y siempre el castrar o efcargar sea de mañana: por que entōces las abejas con el frio eflan encogidas: y no pican tanto: como quando baze ca

ciil. y. c.
Abac. li.
vii. de los
faturnas
anice. li. ii.
ca. ccc. ca.
ca. mm.
Pla. li. ii.
Pla. li. x.
cap. vii.
ca. xv. li.
xiii. cap.
xiii.
Dio. li. ii.
ca. lx. xiii.
y. lx. xiii.
y. lx. xv.
Ornbra
ntra. li. i.
ca. cii. ca.
cc. x. cii.

lor: y den les algo de humo: o con escarçoso con bonigas de buyes bien secas para que se entrenbazia dentro: y lo yno dexaran castrar y no las mataran entre los panares que sacan: y guarden que el humo no sea de cosa de mal olor: que es dañoso y enferman con ello: y si al tiempo del castrar ay abundancia de pastos y de rocios: y buenas flores: y es vicioso el año: dexé les poca miel: porque ellas tornan muy presto a trabajar: que sō codiciosas y enmela y binchen la colmena: más si ay poco pasto quiten poca miel: y porque muchas vezes por mucha abundancia de pastos estan las colmenas por Setiembre: y Octubre buenas para castrar otra vez: y quisa al primer castro no estauan buenas de miel: y las dexaron para castrar al otro: entonces alas unas y a las otras no les quiten si no la tercia parte: y avn si el invierno se espera rejio: no les quiten nada: y siempre al tiempo del castrar mojen la cuchara o castradera con agua: porque despierta bien la miel de si: que si assi no se haze corre por la colmena: y por defuera: y de este correr la miel: de mas de otros daños: viene que unas abejas por cojerlo y llevarlo: y otras por defender lo se matan. y esto es lo que algunos llaman robarle las abejas. y para que esto no yegaban de procurar que no corra la miel: qual se escifara si esta muy bien espesada de biē madura: y bienazonada: y cō que se castren en tiempo fresco sin calor: y si se roban: y pelean sabumenlas con romero: o con otra cosa que luego buye y se aparian: y rociarlas con vino dulce o con vinagre: otros las rocian cō agua miel: y queden en quanto ser pudiere las cortaduras muy y gualas. y para esto es menester que las berramientas anden muy agudas: si en el castro o escarço ouiere algo seco: mocho: o empollado aparten lo de lo bueno: porque da mal sabor: y daña la miel: y al cortar los panares que quedaren en la colmena no queden inuidos de sus lugares: por q̄ ellos

se basian y avn las mas vezes bastante da la colmena. Dize plinio que si las colmenas se castran en plenilunio: que es luna llena: que entōces daran mas miel: y si en oia sereno: que es la miel mas gruesa. La miel se castra de los panares de tres maneras: la mejor es poniendo los panares en vn canasto limpio: y lo que correre sin exprimir es lo mejor. Lo segundo es: lo que sale exprimiendo lo: y lo tercero es: de menzar los panares y echarlos en vn atinaja que tēga la boca ancha que la miel es de tal calidad que lo mejor se va en lo mas baxo: saluo si ay tierra q̄ se va al bondo: y la cera y otras oiruras van a lo alto como espuma: y sepue de bien coger y exprimir: y queda la miel clara en lo baxo. Otra manera no está buena: que bafila la miel: y avn la cera se le melosa: y de menos tira: que es cozer algo los panares en vna caldera muy grande: y la cera se va arriba: y pueden la colar con alguna estameña: o cedazo. La miel para comer es mejor cozida q̄ cruda: porque no bincha tanto: ni es tan colerica: es buena para las personas bumidas: y flematicas: la miel gasta la carne mala de las llagas: puesta en los ojos q̄ra el pasio: y unas telas de ellos q̄ parecen como telarañas: y aclara la vista: baziendo gargaras cō ella haze de flemas agallas: mezcлада cō salgema: echada en las orejas abia el oydo. Si con miel vntan la cabeza mata los piojos: y liēdres della: y no se criā mas tā presto. La miel quita mucho la pōcōsia a la escorçosa q̄ se guisan cō ella: como son bōgos: y retas: y avn dize Aui. q̄ si la beue calēte es prouechosa cōtra la mordedura de carancho y ablada el vientre: y echada tiēda cō otra tanta agua por ayuda por baxo haze purgar: y pa esto sea de cada cosa vna escudilla: y no vaya muy caliente q̄ serie dañoso. La miel es singular liquoz para los guisados y cōseruas: y vntados cō ella el estrore: come el pasio del yalo xa cōforta el estomago y da apeto: corat las viscosidades. La mejor miel es la

Libro quinto,

que se baze ala prima vera \ y por **Ba**yo/no estan buena la del osoño: y la que se baze en el invierno es mala: señal de buena miel/ es/ que sea clara/ y correosa/ como trementina: la miel rosada se baze muy buena o rosas/ así secas como verdes. La que se baze o las verdes es mas liqueda por aquella aquosidad/ que de las toma/ y es confortatiua/ y muy saludable para beuer desbecha en agua y la miel rosada es correosina: y por ello coctine la mala carne en las llagas. La miel es vn liquor/ muy suave/ sabroso/ y dulce: si la mezclan con vn poco de sal: y no otra cosa: toma muy malsabor: y con esto vntan los peçones de las tetas/ las que dan leche para destetar los niños. La miel quando es nueva este siempre descubierta/ por que hierue/ y echa cera arriba: mas por la limpieza tenga encima vn cedaço: o vn paño de lino delgado. La estacia para la miel quere ser callente. La cera (ayn que Columella dice que en su tiempo hera de muy poco valor: y precioso: agora es de mucha estimación) muy necessaria para muchas cosas/ así en medicina/ como para otros usos: y principalmente para ornamento y seruicio de Dios: y de sus sanctos en las yglesias: y altares. Usan la luego de bazer: por que si despues de exprimida: o apartada de la miel/ la dexan estar mucho tiempo: comese entre si de polilla/ y si quando la cuezen dechá abuelta pajas de cenizo sale mas ruinas: es mas hermosa la cera de castro que la de escarço: rescibe en si la figura que tiene el vaso en que la echan: la que es buena con la antigüedad de tiempo se para muy blanca: y la que no es buena se para muy morena: y prieta: y para se blanca la cera: si la echan en agua callente muy salada: y tan bien es bueno echar vinagre bláco muy fuerte a buelta del agua callente en que la derriten: y poner la al sol: y rociar la con agua fria. Si la queren bilar en candelas: y le echan abueitas vn poquito de trementina la baze correr: y le da correá

para que no se quiebre en las candelas así que les den muy muchas bueltas: mas si la trementina es mucha: corta la cera: mas baze la trementina: que las candelas sean de muy poca tura. Tiene la cera propiedad de cuajar todos los azeytes y bazerlos ynguento. Tiene la cera otra virtud de madurar: o de resolver binchazones: y dicen que alos que estan de camara la den a comer: o por si o abueitas de otras viandas: y que restrisfe el vientre. Puesta vna toza de cera sobre algun golpe donde aya binchazon fresca la amansa: y assienta: saca el frio de los miembros: y ablanda: y resuelve las durezas: y binchazones de los golpes. Dizen que las abejas secas: y molidas: y beuidas en buen vino blanco puro quita a las mugeres rezien paridas vnos dolores que ellas llaman entuerros. y así mismo si toman vnas abejas biuas: y las estrujan con vn pañecito limpio: y aquel zumo beuen con vn poco de buen vino blanco puro: y sea en ayunas: quita el dolor de la bñada. Ay vn betun que baze en las abejas atas piqueras: y por donde ay de la colmena: que los bñegos: y La rindos llaman propolis: aca en nuestro castellano vnos lo llaman alcedo: otros al ledano: esto es muy oloroso: como vna goma que llaman ambar: o estozaque: es muy bueno para traer en la mano como pomapara oler: lo vno es negro: otro es ruano: y esto es lo muy mejor. Tiene esta goma excellentes propiedades: saca las espinas: y rajas que estan binchadas en la carne puesta encima: y ablanda las durezas de las apostemas: y ablanda y estienda mucho los enuermos que estan muy encogidos: y es muy bueno para ponerlo en la nuca: q nos otros dezimos el cogote contra el enuaramiento della: y baze esto: mudar puesta alas narizes: de uido: o vntado ablanda la aspereza: o dureza del pecho. Desbecha esta goma en olio violado: y ayn puesto sobre las brasas y rescibiendo aquí buelo la boca abierta a puecha mucho la tosse antigua: y vñ

tando con ello las tetas no dexa cuajar la leche en ellas: yntando con ello las faetas: das que vienen con ponçosa / o yerua / sa ca la ponçosa / y es muy pñechebosa pus esta en el oydo: quita el dolor de la araqueca conforta el cerebro: y es singular cosa contra el pasmo que viene de frio puesta en la nuca: es muy caliente: y tiene virtud de adelgazar los humores: y puesta en el ombligo: o por baro: quita el dolor de la madre alas mugeres.

Capitulo diez de las ansares

y anades.



Las ansares es vn ganado: que ganado se puede decir: pues que en muchas partes dellas hazen buenos bastos: que quasi parecē manadas de ouejas: y digo que avn que no son de gran renta tanto como las gallinas son de muy poca costa: si tienen largura de pñados: y abundancia de agua: mayor mēte si es corriente: y ellas se pueden criar para dos fines: que el vno es criar muchas para vender: y para sacar ganancia: y las el otro es para auerlas de engordar para comer: deste postrero avn q todos sabē de ne mas baxo. El primero es q han de procurar ansares hembras: las mas anchas que hallar pudieren: que las que tienē grādes oucras: son mejores para calta: y en quanto pudieren las procuren blancas: para uer casta: porque son mas pñechebas q las pardas: y avn de mejor sabor: porque las pardas propiamente vienen de linage de brauas: y monteses: que si bien no sabē escoger para criar siendo tanta la costa en las no tales como en las muy buenas: no se sigue tanto provecho: mas en ser pardas o blancas no creo que ya va nada por decirse las vnas caseras: y las otras monteses: pñdo ser antiguamente aquella mejor: y diferencia mas y astando mēsticadas entre nos despues de tantos siglos: y los machos sean de sobre dos años: porque los meno: es de la bedad no son buenos:

para casta: porque no engendran bien: y por la mayor parte los bucos que engēdrā: avn no son perfectos para sacar. Cūten lugar donde aya mucha largura: y yerua: y agua: porque cūninguna manera sin esto no pueden bien curarse: y seran mas costosas: y para ellas han de bazer sus bornillas en que pongan: y saquen sus pollos: las quales procuren que sean en lugares calientes: y cūctos: y es muy biē que sea en los establos: otros les hazen vnas çaburdas: y con su paja dentro: porque esten bien calientes: mas por causa q estas aues son muy medrosas: quieren mucho la compaña de las gentes: es muy bien q les bagan los pñederos: o al menos el lugar donde ouieren de sacar los pollos: en los poyos tras la lumbre: y avn desta manera aura la calta mas temprano: y saldrā mas presto: que si estuuiessen en lugar frio. Para vn macho aya no mas de tres hembras: y si los bucos dellas echan a las gallinas: las ansares porman muchos bucos: y avn por: que las gallinas se echan mas temprano mucho que las ansares es bien echarles a ellas los bucos: y han de echar a cada gallina no mas de cinco bucos: que si mas les echan por ser grandes no los pueden bien cubrir: y porque las gallinas no pueden bien rodear los bucos de las ansares: han de ser los de rodear: porque igualmente las puedan calientar de toda parte: y a las ansares señáleles sus bucos de cada vna: para que aquellos mismos les pongan q mejor sacan los suyos propios que los agenos: y a las mas rezes no sacan los de otras ansares: si de los suyos no ponen abueltas: y al tiempo que quieren encomençar a poner: lo qual conozeran tentandoles las oucras tengan las encerradas: porque donde ponen vn buco no ponen despues todos los otros: y si les dexan los bucos en su nidad luego se echan sobre ellos en teniendo midada: si se los quitan no dexan de poner basta ciento: y avn dozientos y avn basta que se abren: y mueren mayormente si son sin macho: pongen mas: como dize el Aristoteli: mas

Mar. li. ii.
capit. x.
Co. li. ix.
cap. xiii.
cap. xiiii.
Pal. li. i.
ca. xxx.
Pli. li. x.
cap. xxi.
capt. lix.
Eri. li. vi.
ca. ii. de
natura
animaliū.
Cre. li. ix.
capitulo
lxxxiii.
Abence
Platina
Dor: no
sanctaris
li. iii. c. x.

son mas pequeños y no de tambeu sabor como los que son engendrados e o macho y las tales no son para casta: y los que se engendran estando las anfares en el agua son mas castizos que allí se toman ellas: y lo mismo es en las anades. A las anfares de bien les echar nueue o onze o treze bucos y no mas porque los puedan bien cubrir: y siempre les mandan echar nones. y es muy bueno quando los echarten poner orziguas de baxo de los bucos: mas donde quiera que las ouieren de echar sea lugar enturo y caliente y si las anfares se echan en nofes en lugar tanto caliente como para las gallinas: porq̃ ellas tienē mucha mas calor: y si mucho calor ouiese con el mucho de las anfares escaldarse y an los bucos y no saldrian. Su propio encloer es desde nouembre y diziembre: y porque en estas aues los machos no se echan (como es las palomas y golondrinas) y han menester continuo calor pongan de comer y beuer ala bembra ala boca del nido: por que ellas con la cobdicia de los bijos no se leuātā a comer: y alas vezes mueren de hambre: y si se leuantan enfríanse los bucos. Estā treynta dias echada: si haze frio y si ya escallenta el tiempo veyntey cinco no mas. Quando los anfares son ebiqtos guarden los mucho de botigas porq̃ si seyendo ternesios los tocan y espinan mueren de ello: y quando ayan nacido sude los bien las madres: y tengalos diez dias en casa vandelos a comer a mano su pan menudo: y ternas cortadas: y lechugas y otras semejantes cosas q̃ sean biē tiernas y quando los ouieren de sacar al campo aya algo comido: que si van bambucitos con la grande gana que lleuan de comer asen de qualquier yerua y si es dura tanto porfian aturar: que se les quiebra el pescuego que son muy tiernos. Dize Barron q̃ oen de a tres dias q̃ son nacidos le den a comer mas uero cortado y mojado en agua que les es muy bueno. El si mismo les den a comer vnas que parecen lentejas o agua y son verdes y en otras partes las llaman pampinas y no entren en agua

hasta que ayan en mes: y despues quando son grandezillos saquen los al campo: donde aya mucha yerua y agua mas guarden los mucho de los milanos quando ebiecos: y de las raposas: y Aguilas en todo tiempo y porque los machos en las anfares no se echan sobre los bucos: es bien por el mes de Debzero y por Bar gopearles las pechugas: y catar piernas para auer prouecho de las plumas: porq̃ en muchas partes es muy preciada para cabeçales: y para otras ropas de caña y y a todos machos y bembrapearlos otra vez por el mes de Agosto para que al inuierno les aya nascido mas pluma: y la pluma es muy mejor de las anfares que andan cerca de riberas donde se vafien: y se puedan bien lauar y alumpiar: que o las que lauar no se pueden embasar pues que no estan limpia sin machos pueden tambien poner las anfares como las gallinas mas no son de casta los bucos: ni tan grandes ni sabrosos como los que son engendrados con macho. Para engordar han de buscar los nuevos de quatro o seys meses: por ser mas tiernos y au engordā mucho mas que los que son viejos: y ban los de tener en lugar caliente y escuro y donde no puedan andar sino poco que el frio y claridad y anchura les impide mucho que no engorden. y lo que a ellas les engorda mucho son briaños algo tibios por que en ellos les van comida y beuida. y otros les van trigo y agua o mijo mojado y agua mas empero lo primero es mucho mejor: banles de dar para bien en gordarlos tres vezes a comer cada dia en gorda tambien con toda legumbre: y muy mucho con la harina de altramuzes o con la harina de las bañas: excepto con yeros. El lugar donde los tuieren para engordar ha de estar siempre muy limpio porque las anfares son muy suzias y es menester requerirlas con limpiezas: y qui en uiuieren anada o anfares: y las embiares sin pastor y guarda al campo denles de comer vn poco ala noche quando tomen para q̃ siempre se quezen a tomar en aque

llaboz a casa. Paranse muy tiernas ma
formete la molleja: y bigado: si altiempo
que ay bigos verdes las ceuan con ellos
y ayn antiguamente esto era muy precia
do: y tenido por vianda muy singular: y
para ceuar son mejores las anasres blan
cas que las oiras: y Paladio dize: empe
ro esto es muy coloso: sino fuisse en la ve
ra) que desque ellas estan gordas que to
men bigos pallados: y majados: y con a
guas les bagan vnos mafones: y se los den
a comer: y que dentro de treynria dias esta
ra el bigado maranillofamente tierno: y
sabroso: y o por mejor tengo la molleja: y
cozido vn poco en leche cresce mucho.
Las anasres son muy medrosas: y por el
lo quier en mucho la compaña de las per
sonas: mayormenie si estan solas: guardā
muy bien la casa de noche que estan en cō
tinua vela: y en sintiendo algo luego graz
nan muy rezio: vulgar es ya aquel noble
exemplo: de quando defendieron la foun
leza de Roma despertando las guardas
que estanan dormidas: y por esto dende
en adelante auia tributo en laciudad para
las anasres: que estauan en el Capitolio.
Han mucho de guardar de las anasres to
do lugar sembrado: porquedañan mucho
assi paciendo como en su estiercol. Delas
anasres se baze muy buena cecina abuel
tas de los tecinos: ya de comerse rezite
ante que se emrancie: y para esto sean muy
gordas: que de otra suerte no son buenas:
y anfi son mejores que frescas: saluo sino
fueren nueuas: y tiernas: piores les baze
mucha guerra: y para ello cabiē lauarias
bien con agua de toruica.

Delas anades.



Elas anades ay po
co que dezir auiendo
ya dicho delas anfa
res que todas son de
vna manera excepto
que por que son muy
atadas entre si: notas
ban de verar salir fue
ra: son mas colosas: y por esto ban de es

tar encerradas: y quien quisiere tener mu
chas: procure dōde aya agua natural cor
riente: o qualquier otro estanque: o vnos
arroyos que ay cenagosos que entre aq̃l
cieno se rebuelcan. y ballan que comer: y
si tal comodidad: o aparejo no viercn que
naturalmente lo ayan: deuenles bazer vn
alberca mas ancha que no bonda: y este
siempre muy bien llena de agua: y por que
puedan salir quando entraren: o aya algu
nas gradas al derredor: por donde suban.
y abaten: o este la boca algo acostada q̃
puedan entrar: y salir: y sea de tal mahe
ra: becha que se pueda vaziar: y bencbir por
que el agua se pueda remudar: y cōtose ba
ga en algun corral donde no puedā entrar
raposos: ni ayn culebras: que les son muy
dañosas: y leños dela morada por que sō
muy bozingeras: y mas las bembzas.
Aya en el corral sus boznillos: o qualqu
er otra cosa en que se acojan: y en el corral
aya algunas arboledas para que en el ve
rano les de sombra: y muchas vezes se
teman los buenos delas brauas que estā
en las riberas: y los ecban a las caseraes:
o a las gallinas que los faquen: y anfi des
que cbiquitos puestos con las otras anas
des bazer se ban casaras: y manfas: ayn
que les queda vn sabor de montañas: y pe
len les a las tales las alas: por que no pue
dan bolar: ni buyr: o sobre el corral ponā
gan vna red de esparto: por que ni ellas pue
dan buyr: ni entrar otras aues de rapina.
Ellis les ecben de comer: que quantas co
sas: y suziedades ay comē: pāplinas de a
gua: cascas de vino: y yeruas: y trigo: y
ceuada: y si el corral es grande que aya al
guna yerua: es bueno para pascir: y altiē
po del anidar ecben les paja dētro del cor
ral para que bagan los nidos. Aq̃ui no
digo: saluo para quien quiere criar mu
chas: que diez: y doze como quiera se criā
con tal que tngan mucha agua: los bues
uos delas es ecban bien alas gallinas: y
sacan muy bien los anadones: quando cbi
quinos les dan a comer pan muy desmenu
gado: y yeruas desmenuzadas: y picadas
y mijo: criansi mucho los anadones con

Bar. l. iii
capit. xi.
Col. l. i.
cap. xv.
Erc. l. ix
c. lxxxv
Abēcen.
Ant. l. iii.
cap. xlii.
Pli. l. x.
Hortus
sancta li.
ii. ca. ix.

Libro quarto.

fangre de ganados: y raspaduras de triaspas: y cosas de carne: y por ello se hazen buenas en casa de las triperas: despues su mantenimiento es como de las ansares: y ansí se cenán. Tomen anades bzauas: y echén las abueltas de las otras caseras en aquellos corrales que están cubiertos con redes que viendo comer las caseras se hazen mansas. Toman se las ansares: y anades bzauas con redes: y las azar mandos les donde suelen paſcer: mas al bñ cenífoize: que se toma desta manera: tomen la simiente del beleño: y sus rayes y ponganlo a mojar en agua vn dia: y vna noche: y echén trigo a mojar en ello: y cuéza vn poco en ello: y desque aya beuido de aquella agua que este biñ bñchado bechen lo donde suelen repolar las ansares: anades: y cercetas: y comenlo: y aduermense còello como embriagadas: y tomarlas ban a manos: y sea a mucha la cantidad del beleño: mayormente para las ansares: y esto podran hazer para tomar otras mueras de aues pequeñas que andan en manadas: si cozieren trigo con piedra cufre y lo puseren en los cuaderos: todas las aues que dello comieren se embeudan: y mueren: mas si quieren acorzerlas quando mueran dentras a beuer azeite. Las ansares y anades son mas calientes que las otras aues: lo qual se conosce bien en ser su habitacion en el agua en mitad de los rios frios del invierno: ayudan mucho ala generacion que acreſcietan mucho la virtud: y fuerça del cuerpo: y aun que son rezia diglition: son de grande mantenimiento: lo: lo que en ellas es de mejor comer: es las alas: engordan mucho a quien las comen: y las monteses en cecina: se adoban: y mejoran mucho. La enxundia de las es muy buena para muchas medicinas: empero: esto tiene de propiedad: que a clara mucho el color del rostro. Rolas tengan juntas con las otras aues: porque enturui an mucho el agua: y les baze mucho daño a las gallinas: y otras aues: que beuiendo de aquella agua luego nasce pepita: y ceguera a las gallinas: y otras aues. Tie-

nen esta propiedad las anades: que si vna bestia tiene torçion sana dello trayendoſe la por la barriga: y lomos: y aun con la vista deſſas sanan muchas vezes.

Capitulo .xi. de los pastores.



Ara auer éstratar de: algluc ganades: es primeron necesario dezir al go de los pastores y sus còdiciones: porque es cierto que vnab las cosas que comúnmente mas enriqueſce al hombre è

este exercicio el campo es criar ganados: y si en ello la fidelidad: y diligencia que es razon: que segun Dios se aya: y si esto falta: mas es vna bõrra vana que prouecho que si el pastor es fiel creſce mucho la hacienda: y si al contrario se baze (crea me el q̃ timbre ganados:) que antes lo vendia que lo encomienda a tales pastores: que no ay lobos que tanto destruyan: como el pastor largo de consciencia que se come el corde ro: o cabrit: y vize que lo lleuo el lobo: o que se murio: y si es florido: no ay pestilencia que con tanto se desbagan: que por pereza no cura lo berido: farnoso: pierde se les el ganado quedando atajado algunas vezes no lo sacan a paſcer a sus tiempos: no les buscan buenos pastos: y otras muchas particularidades muy necessarias al ganado no en balde vize el viejo refran: por bendición: Dios te de ouejas: y hijos para còbela: las: por que aun de los hijos algunos fallan destruyndoles de las haciendas: por la mayor parte tienen mas cuydado: y si el dade que los criados: y estrangeros: muy bien nos lo declarara Christo nuestro Redemptor en su sancto Euangelio: dijiendo que el pastor cuyo es el ganado ponela vida por lo defender: y muy bien mirar: y que si es muy necesario que lleuen acuestas la cora: o cansada: mas si no son sus las ouejas: ni se cura del lobo que le uia el chiuo: o el cordero: ni busca la perdida: ni cura de la enferma: ni ayuda ala cansada: y si alguno deſſos ay bueno: es por

Mar. ii. cap. r. Col. ii. cap. ix. Plin. ii. xvii. c. v. Ezechie. c. xxi. Joa. c. x. Gen. cap. xi. Exodo: cap. iii. re. c. xvi. Jer. en la vida de maltheo Eccl. ix. ca. lxxix.

marauillosa: e auer osaria afirmar: que no
ay mas buenos dellos: que cueros blan
cos: que al rucos es agora: de como an
guamenten: que los pastores eran sanctos
Patriarchas: y Profetas. Pastor era
el Patriarcha Jacob: y guardaua gana
do ajeno: y esse alabaua con verdad: que
en su poder auia crescido: y multiplicado
la bazienda: y ganado de su amo por ser
el muy diligente: y fiel. Pastor: era Boy
sen: quando Dios le aparecio en la çarça
Pastor: David: quando Dios le llamo
para ser rey. Pastor: aquel justo Abel. El
pastor es fue pñmero manifestado el san
cissimo nascimiento de nuestro Redemp
tor. Pastor: el capiuo Balbo: y auñ q
su amo era infiel: y pagano guardaua su
ganado muy fielmente: como testifica el
glorioso sancto Hieronymo: y auñ en tiempo
de los gentiles eran temidos los pastores
por justos: y sanctos: y algunos dellos la
mauan Dioses: los Romanos que ense
ñorearon todo el mundo de pastores tu
uieron su principio: que pastores fueron
Romulo: y Remo fundadores del Impe
rio Romano: y auñ criados de pastores: y
como testifican Tito Lulio: y otras mu
chas bystorias: mas agora bálzardo en
otro estremo: de muy fúles: en ladrones:
que burran quanto pueden a sus señores:
de muy diligentes: en mucha pereza: de
muy deuotos: en muy renegadores: y de
ellas muchas virtudes: en otros muy tor
pes vicios. Pues el señor del ganado si
tales pastores no hallare: o ande con el
ola visite tantas vezes: que los pastores
no sepan ni tengan lugar de mal bazer: y
deuen se de procurar los pastores de bue
nos cueros: y disposiciones que sufran
bien el trabajo del campo: personas lige
ras puedan correr tras los lobos: y otras
animalias que bien de rapina: y sean mñ
cebos: que sean mas de trabajo que los
viejos. Esto es mas necessario para don
de ay grandes hatos de ganados que en
tan lexos de poblado: que para donde an
da junto con los lugares: y que vienen ca
da noche a dormir a casa: y mas rezios pa

ra los mñes: y espessuras: que para los
lugares rasos: y llanos: y tengan la bo
rezia: que se oya lexos para llamarlos pe
rros: o para recoger el ganado. Eñ creo
que destas ediciones que he dicho se ha
llaran pocos pastores: mas procuren de
se auer con las mas dellas: empero sobre
tods conuiene tener si ay copia de ganado
yn principal a quien todos obedezcan: y
den cuenta como al señor: el qual sea per
sona de consciencia: y de saber: mayorme
te en todas las cosas: y particularidades
del ganado: el qual mande a todos: y le de
cuenta: y el al señor: y a este suelen llamar
mayoral. Este tal sea de se pequeño cria
do con el ganado: y assi sabza mejor cono
cer las enfermedades de los ganados: y
otras particularidades: y que sepa lo que
manda que se haga como se deue bazer:
el qual deue ser de media edad: que si mo
ço fuesse no serian obedescido: y si muy
viejo fuesse no podria verni entender en
las cosas del ganado: con tanta diligencia
y presteza como se requiere: sea persona
templada: diligente: fiel: que el tal con su
eremio mandara mas: y sera mas obe
descido: q con palabras tratando bien a
los que tiene: o su mando: sera amado de
ellos. y quien tal mayoral tuuiere con sus
ganados vera como cresce: y se multipli
ca: y siempre procuren tener pastores vie
jos: no digo en la bedad: sino que no ande
cada dia remudado pastores: porque los
tales no conocen el ganado: ni auñ el ga
nado a ellos. No ecbantan presto mende
la res perdida: ni la conocen: auñ que la
vean en otro rebato: bato: que no solas
mente es necesario que el pastor conozca
al ganado: mas auñ que el ganado cono
zca al pastor: como parece por palabras
de nuestro Redemptor: auñ que en otro
proposito dando a entender las personas
con el alegoria de las ouejas.

Capitulo doz: de
los Lances.

Libro quarto.

Pl. l. viii
cap. xli.
Lo. l. viii
ca. x. li.
viii. cx. iii
Bar. li. ii
ca. ix. lii
cap. x. xi.
Ere. li. ix
cap. li.
Ar. l. i.
natu. a. i.
li. viii. ca.
x. li. lib.
viii.
De. gor.
doni. lii.
cap. x. vi.



Os canes o perros son muy necessarios para la guarda del ganado y a vno de las casas: y aqui no es mi intención dezir o los perros de casa ni de los alanos o carniceiros: aluo o los mastines para el campo contra los lobos y ladrones y para la guarda de las casas: que a uer dezir de los cazadores no me parece para en este tratado. Pues no ay cosa que menos conuenga al labrador que la casa. No vigo tan poco que no cacen algunas: mas es de tal condicion la casa que en golosina y atrae asil al que se comienza a dar a ella: y no ay cosa que tanto eche a perder al labrador y ayna quien quiera: que nunca de cazador se vido hombre rico: por ello los perros de casa dexemos los / a los ricos / a los caualleros / y a personas de renta / a los bolgados que no tienen q bazer: y es mejor que exerciten la caza que otros vicios en lo poblado. Auere de dezir las excelencias de los perros / y las maravillas que dellos estan escriptas en los libros no cabrian en vn libro que auia mal ay que tanto ame a su señor / que pantan conofcido: que guarda tan fici: que co pasifero tan continuo que velador tan sin ficio: que amigo tan sin doblez / ni engañio / que enemigo tan brauo: su conofcimie: to su olor: su sacar de rastra. Demasiada cosa es auer de relatar sus propiedades: tan buenas: pues a los mas son conofcidos: conofcen su señor / entiendē muchas de las cosas que les dizen. Alamos por su nombre vienē: y aya que los perros que dire de caza no son buenos para el labrador: quanto en lo del ganado es bien que entre los mastines traygan vn perro cono jero: mayormente si es la tierra aspera: porque estos sienten mas que los grandes y corren bientras el lobo en compaña de los mayores: porque son mas ligeros: y y con el fauor de los otros osan adelantar y por ser ligeros alcançan y oclenen el lobo entre tanto que los mayores llegan: y si es tierra llana: tengan con los mastines otro melizo de galgo: y mastina por

el mismo respecto ya dicho. Los mastines se procuren quanto mas pudieren de setalle y bechura. Llan de ser de grande cabeza tanto que parezca tener: o ser vn tercio del cuerpo: la cara que parezca de hombre: muy grande boca y muy ancha y muy abierta: los becos grandes que cubgan de la boca: las orejas muy grãdes y caydas: los ojos muy reluzientes brios que parezca que centellean: prietos y no jarcos: de muy grande ladrido y espantosos: de muy ancho pecho y espalda / el cuello gordo: y muy corto: el cuerpo corto quadrado: y no luengo: los brazos gordos: bien vellados: los dedos largos y bien partidos: y que asienten muy bien to do el pie y mano: la cola larga: y delgada es señal de ligero: la cora: y gorda es señal de maefuerça. Y ynos que llamãpe suñados: que tienen vn dedo atras: aquellos son muy mas rezios que los otros: tengan las ynas duras: las perras sean vtrudas: y tengã las tetas y gualas: y si machos pariere matē de ellos: o los ben por que mientras menos criare son mejores: mas: si son de buena casta procure los criar todos con quanta diligencia pudieren que es razon que lo que es de muy buena casta se conserue: y multiplique: en todo genero de cosas: lo que no es muy bueno se disminuya. y al proposito para saber quales son los mejores perros ay estas señales: los que mas tarde abren los ojos son muy mejores. Asimismo dice Plinio que si se los saca a todos a otra parte de vno de los pamos: que el primero toma para le tornar ala cama es muy mejor: sea assimismo de vna color: que los que son remendados por la mayor parte no y a en nada falso sino son hijos de algun muy afamado perro: de aquella señal. Asimismo dizen que es señal de muy buen perro: que quando obico le asgan de la oreja con la mano y le alcen: y el que mas lo suffriere sin gafir es mejor: para andar con el ganado procuren los perros blancos: porque algunas veces acaece alir de noche con algun lobo: y por ser todos de vn color: o

quasi no sabe determinar el pastor qual es perro / o qual el lobo: y a las vezes cō este berros piensan berir al lobo: y bien al perro: Para la guarda de la casa es mejor que sea bien picto: o pardiillo: por ser mas espantoso que los blancos que tener guzquillos en casa no me pareciere: pues tanto gasta vno de ellos como vn buen mastin: o espoca la diferencia: no digo que este la casa sin vno de ellos que la guardan mucho. Verdad es que los guzques firien mas que los grandes: mas que amiendo de estar vn pequeño que no baze sino ladrar toda la noche sin proposito: mejor seria tener vno que con su vista y ladrado espante: y que ose acometer a qualquier persona: mas el tal este atado entre dia en lugar apartado: vō de no vealos que entrā en casa: porque no tome conofcimiento con los forasteros: ni se hagan mansejones: y estando atados no baran mal entre dia: y dormirā: y velaran bien de noche: y serā mas brauos: mas donde los tuieren atados sea en lugar muy escuro: porque piēsen que es de noche: y durman. Quando cbicos luego les pongan sus nombres: porque los sepan bien conofcer: y venir a ellos: si ser pudiere siempre seade no mas de dos sillabas: porque mas presto le oyran: y avn mas lexos suena el nombre corto: que el largo: desta manera sō buenos nombres: leon: brauo: negro: blanco: gamo: y otros muchos nōbres desta manera: que no son buenos los nōbres que son largos de letras: y sillabas: y los que quedaren en casa cbiquitos: crie los la madre: que mucha vērāja lleuan los criados con leche de la madre: que por ser les mas propia: y semejante los cria: mas allende que la madre siempze los trae que coman: y los abriga: y espulga: y si estando parida le dan a comer pan de ceuada terna mucha leche: y des de cbiquitos abezen los a roer buelcos: porque les bā mejor abzir y crescer la boca: y avn con el roer se bazen mas brauos: y los dientes mas rezios: y quā

do cbiquitos los sacan juntos: y los abian vnos con otros para que peleen vn poco q̄ se baze así mas brauos: ma eno los dexē mucho pelear: que si alguno es mordido de cbiquito baze se conarde: y al tiempo del criar pan de dar bien de comer a las madres: porque tengan abundancia de leche: y des que ellos sepan comer darles bien: porque enfanchen y tomen fuerça des de cbicos: y basta que seā de año no les lleuen con el ganado porq̄ siendo cbicos: o muy viejos: no aproueban al ganado: y avn a las vezes se los comen los lobos. A mugū perro maebo ni hembra: de los que quieren para casta no los dexen juntar: o tomarse antes q̄ ayan año: porque desmedran muchos: y pierden la fuerça: no den a los mastines a comer carnes mortas: ni a las ouejas o cabras: porque con ellas se rebezan al ganado: y muchas vezes con bābe matan las ouejas: o cabras: mas si alguna carne les quisiere dar de suellē la como no veā: ni conozcā de q̄ es: y des becha a pedaços se la den. llā de ser mātēidos porq̄ la hābre no les baga bazer vna de dos cosas: o ylo abuscar a otra: petyō xar solo el ganado: o matar alguna cabra: o cbivo: ni tan poco digo que los tēgan tan gordos q̄ no puedan correr tras el lobo: ni quitar le la res que llena. Es bueno para ellos pan de ceuada: o centeno: si al tiempo de la leche se lo moja vn poco en leche: o suero: toman mucho amor: con el ganado: y no se apartan de llo. llā de dar o comer tres vezes a la oia: ala mañana vna quando quieren salir a pacer: otra a medio dia donde anda pasciēdo el ganado: y otra ala noche a donde suelen dormir: y así andar así empre con el ganado. De los perros son muy viejos: lo qual se conofce que tienē los dientes betos: y a prietos: y dā dos: que los nuevos los tienen blancos y agudos: y los viejos ya no pueden correr: procuren los de vder: y auer otros nuevos: y los viejos sō muy buēos para guardar la casa: para guardar el gana

Libro quinto,

do. El numero de los perros que son necesarios para el ganado: cada vno lo podra ver segun es la tierra / asperato raso loboso / o no o de el ganado anda: y a vn segú el ganado que mas perros ban menester las ouejas / o cabras que las vacas / o puercoes: saluo quando estan paridas: que en los puercos bien ay quien se defienda: y ayn a las vezes bazen yz gassiendo al lobo: mas alo menos ha de auer que con cada pastor ande vn perro: y de cada perro tenga cargo vn pastor: o barle a comer: y asise le acompañaran con rino: quando son los perros padres: e hijos: y hermanos: mayormente o vna camada: o lechigada: se ayudá mejor vnos a otros contra las animalias de rapina y no pelean entre si tantas vezes: y aynq son animalias sin azón o carecen del todo della: y en fin son hermanos. Enfermedades tienē los perros muchas mas la peor y mas peligrosa es la rauia. y a las vezes leuantan al perro que rauia: y ayn que no es asise le matá sin auer causa y no embalde dize el cristian: mal libra el perro que dizen que rauia: ayn que no se oigo por solos los perros: pues la rauia despues de venida no tiene remedio alguno natural: de los sobre naturales q son por vn dia de deuociones: no habio mas para que no venga ay algunos pseruatiuos: mas primero sera biē poner las señales del perro rauioso: para que sepan conozer su enfermedad: y matar le con tiempo y guardar del a los otros perros: y ganados que no les muerda ni baga daño: mayormente a las criaturas chiquitas: que no saben ni pueden defender: que ayn que el Aristotel diga: que ayn que el perro rauioso muerda a los bombes no rauiaran: ayn que rauis en todas las otras animalias que morriē: bien se que el contrario por experiencia: que bien auimos visto rauiar personas mordidas de canes dañados / y ayn morir dōlo: y muchas vezes la rauia viene de sequedad y grandes calores / y por esto rauian mas en verano que en

inuierno. Las señales de la rauia es que no conofce a su señor ni a su casa y anda solitario la cabeza baxa / las orejas caydas los ojos bermejos: uecan espumajos por la boca: el ladrido ronco y la dran a su sombra: buyen de los otros perros: y el buye de la agua ni quiere comer ni beuer / mete mucho la cola entre las piernas: y ayn que alguna vez alguna de las señales falte sera muy pocas: porq son señales muy anexas a la rauia: y por la mayor parte vienē juntas: digo en los perros: que de las señales de la rauia en las personas: pue no es del presente tratado: no digo: ayn que vna de las mas ciertas es para en todas las animalias a bozrefect el agua: mayormente la clara. Para que naturalmente no les venga dize Columella: que tomen el perro a los quarenta dias despues de nascidos: y le retuerzan de la punta de la cola las primeras coyunturas: y desque esten muy bien apartadas de las otras tiren dellas y que saldra vn neriuo vn poco y luego le corten: ya quel poquito de la cola con el neruesito: y no terna rauia naturalmente: y no les crecera la cola mas de lo conuenible: y ayn dizen algunos: que los perros a quien han cortado al go de las colas / o naturalmente nascieren asise que no rauiará: saluo sino los morderie algun otro perro dañado / o lobo rauioso / y es muy bueno que en auicndole mordi do (que muchas rauias no imprimen tã presto suposición por algunas causas: y dan mas lugar y tiempos para los remedios: y curas) que le den luego treyn tarias a comer entre el pan: o entre lo que les van a comer estiercol de gallinas y por la mordedura puesto vn emplastro de rayzes majadas de rosas monteses que llamamos ponia: y colgalle vnas sartas de aquellas rayzes al pescueço / o ponerles cebollas: o ajos majados: y lo mejor de todo es: si esta cerca de la mar meter los cada dia en el agua dos o tres vezes entre las ondas que se mojen: y bien: y esto se haga quinze o ve y te dias

alomenos: que el agua marina (comovi
re en el capitulo del agua) tiene virtud
contra la ravia: antes que venga lauado
se mucho en ella. Si en el esto persiguen
mucho las moscas a los perros: lo qual
acontesce muchas vezes: mayormente
en las orejas: que se las llagan. y con el
sacudirllas se las mucho mas y por
ello no trayá bierros en el esto / porque
con ellos se lastiman mucho mas y pa
ra que las moscas no se les lleguen to
men cascarras verdes de nueces: y majé
las y con ellas les ynten las orejas / y
avn donde quiera que quiere pulgas ma
yormente entre los dedos: y para dóde
ay pulgas es muy bueno yntar lo con
azeite que luego mueren: o buyé todas
o cozer veleno en agua: digo su simien
te y ramo: ofacar el fumo quando esta
verde y lauar con ello dos o tres vezes
el can que luego se mueren las pulgas: y
lo mismo baze el agua de toruifca lanan
do los bien con ella: mas luego los lauē
con otra agua: porque si tocan con la en
gua en lo que fue lauado con agua de tor
uifca: es de daño por ser venenosa.
Si tienen gusanos matar los ban cō gu
mo de bojas de prieseos. Si tienen llagas
algunas con pez derretida y mezclada
con ynto: e avn si tienen reynos o garra
patas con lo mismo se quitan que con la
mano no se las ban de quitar: mayor mē
te si estan muy metidos. Si caen enfer
mos que se ban menester purgar: es buie
no para ellos el suero de cabras caliente
o cozerles vna cabeza de carnero con su
pelo y cuero y echarle abuelta vn po
co de azuaz y coman caldo y todo o
con caldo de tripas. Si tienen farna / la
qual es vna mala enfermedad para los
perros: y si estan flacos nunca o por ma
ra uilla sale dellos: es por esso necessario
bien mantenerlo: y quando mataren al
guna res vacuna embarrarle muy bien
con su sangre así caliente y fresca: y des
que se le aya secado toznarle a lauar con
el. Esto se baga algunas vezes: y en fin
dello lauarle muy bien con lexia de cba

de ceniza: y es mejor de sarmientos que
de otra cosa. Es buie así mismo echar
los algunas vezes en vna tinajones de
de los corridores tienen el cūmaque y allí
se lauan bien: porque el cūmaque enru
ga mucho. Otros los curan con mica.
Lolu mella dize: que es bueno tomar vn
poco de buen yesso con otra tal de vna
simiente menudilla que llaman agengo
li: o alegría y majarlo todo muy bien
y emboluerlo con vn poco de pez derre
tida y con ello yntar donde esta la farna
y avn con esto dize: que se quita a las per
sonas. Otras dos enfermedades dellos
pone el Brutotel: que son gota y esqui
nancia: mas no pone los remedios para
ellos: ni yo los beballado en otra parte
algunas: quien los supiere vigalos. Los
perros tienen muchas vezes gusanos e
las tripas es bueno darles a comer vn
poco de azibar con otra cosa: o barina o
altramuzes. Las propiedades dellos se
allende de las dichas de su conoscimien
to o fidelidad: que si toman el barro que
bazen con su vrina / y lo ponen algunas
vezes sobre las berrugas las sana: y la
sangre del perro ranoso dize Alucena /
que es buena puesta sobre la mordedura
del mismo perro ranoso: y sobre la saca
da que han dado con la ceta en brolada
Las perras estando paridas o callētes
se toman muchas vezes de lobos: y avn
en muchas partes como en la india se to
man: tambien de Leones y Tigres o la
casta: que sale de aquellas mezclas y as
yuntamientos salen muy buenos y reji
os perros: y a las vezes sale a los padres
y maltrataran al ganado: y lo maran: los
tales ban de ser mas mantenidos: porq
la necesidad no les barga bazer trayciō
con los tales perros muy buenos muy
ligeros y vigilantes y ladran mucho
y los que nascen de los lobos y perras
son muy enemigos de los lobos.

Capitulo de las cabras.

Ben se y la experiencia lo muestra
que entre los ganados otros van

Bl. li. x.
cap. xii.

Libro quinto.

m as p ronecho a sus dueños que las cabras: que la oueja da vellón y cordero: la puerca en muchas veces: y en muchos cochinos: mas vale vn bejorro: que tres ni quatro: ni mas cabritos: mas lo vno todas las tierras no son dispuestas para toda máera de ganados. y es la verdad que entre todas las crias: avn q otras a ya como tengo dicho de mas ganancia las cabras son de menos peligro: porque por comer de todas las yeruas en los años fortunosos se sostienen muy bien: y mejor que los otros ganados: y en los buenos temporales son y guales: y avn mejores que las otras crias. y la verdad es que nunca cabra se vido muerta o bñ bre que de todo comen: y avn cosas poncosas q ninguna cosa les daña: y avn en falta de otros mantenimientos lamelas pardecen: y avn las derruecan: y quie quisie tener este ganado guarde dello qualcsqer arboledas: y lugares sembrados q la cabra es muy comedera: y golosa: y susaliua daña mucho: y sus dientes a qualcsquier arboles o plantas que roen: y por ello es auiso antiguo como y ahe dicho arriba q donde ay arboledas no è tre: ni toque este ganado. Este ganado no es celamète còtento con prados y tierras rasas: mas avn mas quiere mòtes y espesuras: y en ellas tienen mas que comer: y son mejores q cuclá biè cò lo espeso sin daño de pelarse: ni espinarle: y po: esto quierè el paitor muy semejante acillas q sea ligero: suelto: rezio: osado: q pueda saltar: y correr en las maras por los mòtes: y espesuras: y por la mayor parte ande vno delante dellas. Por q lo vno las ensenen y guie bazia dode esta el buè paitor: y vafá tras el bazia donde las de reguar: y avn por q ellas andan mucho las y a dociemèdo: y avn los lobos por la mayor parte las suelè acometer o la dñaterra quado vñ pacièdo: avn q en esto no sepuede dar regla cierta: mas el que ouiere de tener este ganado es biè q sepa qual son las mejores: assi en los machos como en las hēbras: y de q edad se pue

tener o vèder: y quato en ello dizè q po a ya visto es lo q se sigue. El cabrò q ouiere de guardar p a casa q comunmète llama cojudo tèga estas señales. Sò mejor relos machos q los q tienen cuernos. Verdad es q parescè mayores los q në cuernos y abulian mas q los otros: mas en la verdad no es assi: antes son dmas peso: y mas gordos: y lo mismo es en las cabras q las mochas në mas gordura: y dmas leche: y cò razò: q comè mas q los cuernos esto uan mucho q no les oerá meter las cabeças entre las matas p a pacer la yerua q esta baxo entre ellas: y avn sò pèligrosas q al tièpo q estã pñadas se dà cò los cuernos por los viètres: y las bazt mal parir: mas dice Co. q si la nfa dode pacè es callète: o teplada es buè el ganado mocho: y si lliuuosa: y o dde son los inviernos rezios q es mejor los q tiene cuernos. Tenga assi mismo el macho la cabeça ebica: las orejas grãdes: y caydas: e muy romas o marizes: el pescueço corto: y gordo ancho de cuerpo: y grãde rà baxo o lomo que parezca tener vna silla: lo qual es de largo: gruèllo de piernas: no grãdes cõpañones: grãde barua q tenga grãde pelo: largo: luzio: lizo: y todo de vñ color q los que son remendados no son auidos por buenos. Es el buen color blanco: o muy bermejor: segun la calidad de la tierra: y en todos assi machos como hēbras es muy gñil señal de bueno si tienen cogadado del pescueço vnas retillas o sumisma carne: alguno o llamã a los tales mamedados: y de las mismas señales se escojan las cabras: saluo que tengan buenas tetas: ni chiqras: ni vnas muy grandes q aquello es lison: saluo de buenas manos: y tetas: q las y bres que son tñmfiadamente grandes: no son muy lechales. y si la tierra es fria: es bien que seã vellosas: y si callètes qualcsquiera. Las cabras blãcas dà mas leche: mas las roxas son mas rezias: y po: q ay algunas cabras q parè de dos en dos: y avn algunas que parè dos veces al año. Verdad

es que el parir dos veces mucho viene de auer muy buenos pastos: mas de las que parieren mellizos: que son dos en dos guarden los para casta: mayormente el macho: porque de su simiente saldrala mayor parte del ganado: y si alguna cabra pariere dos: si ouiere barto pasto / y ella estuviere regia: dexense los q los cria: y si se le baze de mal ecbe el vno con alguna cabra vazia: y a los cabritos abezjen los a comer de temprano para que no tengan necesidad de mucho mamar / y se pueda el seño aprouechar de la leche: y es bueno q den a los cabritos mielgas / yedra: auena: gramay otros pastos de buen sabor: y substancia: mas estos que bedicho son los mejores: y avn dan mucha leche a las madres. Alsi mismo sale algo desmedrado el ganado de las primizas que paré de vn año: y avn ellas por ser pequeñas se destruyen / y no crecen bien si crían lo que paren: y por esto las cabras de vn año: y vn año de nomas de dos no deuen de criar mas tiempo el cabrito de quando este bonito para venderlo comer: y assi crecérán las madres y se baran valientes: y avn que parán de dos en dos los podrán despues criar bien: y no se bara el barto ganado desmedrado ni menudo que mientras mas son en edad los padres: e madres mejores sôt: y mas crecidos los hijos con tal que no sean muy viejos que las edades de muy nuevos: o muy viejos son muy semejantes: y de la vna ni de la otra es buena generacion. y por esto avn que la cabra puede parir de vn año no deue dexar el tal cabrito para generacion: ni casta. La buena edad del cojudo es basta seys / o quando mas siete años: que por ser muy luxuriosos: y encomiençan muy temprano a tomar las cabras nuefesen presto y avn despues desta edad son muy pesados: y no pueden tambien saltar: y desq se ban aprouechado del de vn oficio pueden le bien castrar. Avn que la verdades que el tal mas valdra el cuero que la carne por ser muy buñonda. Las cabras es

buenas de basta ocho años: y quien qui siere bazer nue uo bato de cabras copie las si se pudiere todas de vn seño: digo de vn bato: porque mejor se conoscoen: y dermanan vnas con otras: que si sonas de vno / y otras de otro: mayormente quando grãdes apartãse vnas de otras que si cbuios los compran mejor se juntan: y avn las que son de vn linaje se juntan para pascer y para dormir. Tienenles otro daño si se compran de muchos batos que a las vezes sô auegadas a diuer sas qualidades de tierras / vnas a calle te otras a fria: y otras a mucha agua: otras a diuersas maneras de pastos: y andando juntas en vn bato: o las vnas / o las otras ban de andar al contrario de comobernan viadas: e baze les mal. Las cabras si estan muy gordas no se empreñan tambien como las que tienen el medio entre lascas: y gordas. y dize Lolu mella: que teniendo mucho pasto enferman de pestilencia: y si andan continuamente mucho los cabrones: o las hembras muchas se toman y parent: y avn que el buen parir de ellas es de mediado. Setiembre basta mediado Octubre: y si se tomã en el mes de Noviembre vienẽ apartar al Barçor: y esta es la mejor de todas las crías porq se tienen mucha yerua las madres pa comer: y dan mucha leche. Verdad sea q solamente tienẽ vn peligro las q en tal tiempo se empreñan q es el frio aborran algunas: y por el tiempo q estan preñadas guardelas mucho si las vierẽ pelear porq se siuele acornar por las barrigas y aq lo las baze abortar. Alsi mismo en aq tiempo las guardẽ de comer vellotas: por q baze lo mismo q esto es en las cabras: assi como en las ouejas: y avn q la sal es muy buena para las cabras: y avn para todo ganado no se la deue dar en el tiempo que estã preñadas que las baze abortar y pues de la sal beecho mencion dire en que tiempo y como se lea deue dar. y segun dicen los expertos: no ay tal pasto ni pasto para el ganado como la sal: que lo trae muy lizo: y lo baze mucho deuer

Libro quinto.

y con el beuer engordan mucho: y par mucha leche: mas de seles desta manera: no sea en tiempo que llueue: porque se salmuera sino en tiempo enjuto: ni sea antes que salgan a pascer sino antes que se la den ay a pascido vn poco/ ni en cabando de beuer: saluo que despues que ban comido la sal tomen a pascer/ antes q beuan. De manera que siempre ay a ver de que comieron sal basta que beuan algo de tiepo: y sea siempre antes de beuer. porq beuan mucho/ y pascan mejor gana/ y mas. Bien es dar mas a las paridas que no a las vazias: porq den mas leche. Al tiempo del parir tengan gran de auiso/ y diligencia los pastores: y en toces son menester mas personas con el ganado que en otro qualquier tiepo: por q donde andá pasciendo por los montes se quedan muchas pariendo: y en viendo esto los pastores que dize conellas basta q acaben de parir: y sea tome los chiuos: porq è este tiepo (no se sio haze distincion natural que se rebeza) siguen mucho las raposas/ y lobos a las cabras: porq ya saben que quedan pariendo/ y las siguen de rastro: si hallan las cabras paridas como se los chiuos: y ellos tomá saboz y apento para comer las madres. Asi mismo para q sepan abiar los cabritos es menester copia de pastores: may o mēte si el ganado es mucho: que lo vno por que la tierra por dō de las cabras andan es aspera: y lo otro/ porque los cabritos quando chiquitos son muy ternos: y no pueden andar tras las madres: ban los de tener en sus establos entre el año q ellas van a pascer: y quando tornare sepā conq cer/ y dar a las madres los hijos: y por que ellos mas se engorden/ y crezcan a bezeles a comer desde chiquitos todo les mielgas: y pedras: y ramos de olua: y otras cosas verdes: si haze biacaro sacando los a pascer en algun prado/ o lugar sembrado pa ellos: porq alli lo vno pascen algo/ y jugar q es muy grande dō poxe a la persona: y pa ellos es biē: mas entre tātō guardēlos alli de aguilas/ co

mo de raposas: y de que grādes los pueden los enseñar a comer bien/ y paja: y porque lo quieran comer rocielo cō vn byllopo con agua salada: y lo mismo es bueno que oca a las madres en los tiempos fortunosos: quando no pueden salir de casa: que lo mismo que Aristorel dize de las ouejas es bueno para las cabras: y con esto bien mas: y los establos para este ganadō: y vn para qualquiera se en muy limpios que no tengan humo: ni bagan lodo: y en auiendo algo luego le limpien que esto haze criar roña: y así comun auiso es de los agricultores antiguos/ que los grandes baros de cabras enferman mucho mas que los pequeños: por ser animasias muy calientes: y por esto no sea el estajo mayor que ciē cabras: esto se enuēde para las que duermen en establos que alharden mucho vnas con otras: mas para las que duermen en el campo bien se sufre el bato mayor: y sienpre los establos/ o majadas sean acostadas/ y en ladera: porque la vna o agua si llouiere no pare: y cada oiale limpian: y barran por que estando mas limpio es mas prouechoso al ganadō: y aquel estiercoliera prouechoso ala labor del campo: y en el invierno/ si el dormidero de las cabras fuere en el campo sea hacia donde sale el sol: y ayn en lugar mōtofo porq sea mas caliente: con tal q sega cerrado: por donde no entre el lobo: mas muy mejor es/ y mas seguro traerlo ala labrega en sus corrales bien grandes/ o bazer alla en el monte buen corral dō de los encierres de noche: Los cabritos ban de mamar alomenos tres meses: y desde alla adelante anden por si en bato apartados de las madres: y no anden por lugar espeso porque se perderā muebos y perderā: y andē cō ellos buenos perros: y guarden q los lobos: y raposas mas se arriman a los chiuos q alo mayor. Dize Bartolome de inglaterra: que si antes q las cabras se empuerfien beuen agua salada: o salada se empuerfian muy mejor. Los pastos: comen de toda cosa: mas

Enfermedades y curas de las cabras. 50. clvj.

esto sepá á quierē abundancia de agua: ma yormente en el estío: y mas ayn si comen pastos secos/ como son las coseojas: e arrasca: que si comē de los tales/ y no tie nen abundancia de agua luego se binchē de roña: y la tal roña no se le quita basts ta que mudan los pastos: porque como procede de dentro no vale nada la medi cina exterior: basta que se les quite aque llo que causa la sarna. Para las cabras es muy bueno quemar los montes por el mes de Setiembre/ porque renueuen y echē mucha yerua: y cō los pastos nue uos engordan mas/ y no enferman tãto. Los cabritos se han de castrar antes de año/ porque mientras que mas tiernos sō mejor lo sufren/ y bara se mejor carne/ y por ellos que ouieren nascido por Se tiembre castran los por Barço: y los que por Deziembre por el mes de Abul y Bayo/ antes que entre el calor: y los que por Barço castran los en fin de Se tiembre/ y por Otubre/ si es tierra callē te: mas esto vean que tido castrar se an tiempo fresco/ ni muy frio/ ni caliente: y en menguante: y quando los ouieren de castrar no apan comido/ ni beuido: y pa ra ellas es muy singular pasto donde ay rebollarces/ por que lo comen muy ucho/ y las limpia de la sarna: y lo mismo al ga nado vacuno/ y oucuno/ y este es pasto fresco y propio para estio. Las principa les maneras de castrar son estas. La vna es bolver les los compiones al reues sin cortar se los y atarles vna cuerda por baxo/ porque no se toñē como sō prime ro: y es la mas sin dolor. La otra es atar bien con vna cuerda el lugar de su naci miento: y despues abtir la bolsa y cortar se los. Esta baze mejor carne: y ayn si sō muy ternejos tirados se los sacā vn ner nezito con figo: con el qual sale toda la lu xuria/ y agujones de la. Otros los estru jan con algo/ y esto es muy doloroso. y otros les cortā bolsa/ y todo auiendo la primero atado como dixē: y la berramiē ta con que los cortā/ es cucillo de agu do: y pueden se lo quemar encima cō vn

bierto callente/ y vnir se lo cō mante ca de vacas. El castrar es mejor por lama fiana/ por q̄ estē ayunos: y no les den aco mer/ ni beuer esse dia: ni ayn los dexē an dar/ sino en los corrales/ o establos les echen algunos buenos ramones de los que ellos comen bien. El castrar de las bembrias pue s̄no ay para quien tambiē cōuega como para las puercas: despues lo dire en el capitulo de los puercos. La ventaja de los castrados a los otros/ es que tienen mejor carne que los cojudos/ y a qualquier animalia que hā castrado no les dexē tomar luego las bembrias que ayn les queda algo de aquel apeto: ma yormente si son grandes quando los cas tran/ por q̄ les baze mucho dafio a ellos/ y a vn rezen castrados pueden bien ena preñar: como dixē Paladio de los beze rros. Sigue se que digamos luego de las enfermedades de las cabras.

Capitulo. xliij. de las enferme dades de las cabras/ y algunas p iedades de ellas.



Si la primera: que acontesce pocas vezes: mas la vez que viene trae grande dafio a la cabra/ y ayn alcabrito que cria por que entonces acaesce/ y si no lo remedian con tiempo muere cabra y chiuo. Es vn paxarō que en latin llamā caprimulgo/ que en castellano se puede biē llamar chora cabras/ o mama cabras mayor: que muerla: y suelen sentar se en las majadas/ o dormideros de las cabras/ y maman las. Es señal desto que luego se les seca la vrze ala cabra: y ayn pier de la vista. Quando esto vieren los pasto res guarden los que ellos vienen sobre tarde a las cabras al tiempo que han de mamar los cabritos que la cabra pensā do que es cabrito le consiēten. Algunos dicen que estos son los que llamamos ca pachos. y desta manera ay vnas lagarti jas grādes que mamas las cabras/ y oue jas. Ay otra enfermedad que mas suele acontescer: y es mas general: y mas peli

Arl. ii. tit. c. x. d. ix. c. x. d. ix. c. x. d. ix. Bar. ii. tit. viii. c. x. d. ix. co. v. ca. liti. de p. prierari. Bar. i. tit. cap. ii. tit. Co. i. viii. ca. iii. ca. v. ca. vii. Ber. ii. tit. geor. p. i. l. viii. c. v. l. ix. viii. ca. x. Ere. ii. tit. ca. ix. vii. Bar. ii. tit. ca. ccc. l.

Libro quinto.

gro. y esta es quando muchas vezes por tener grandes: y buenos pastos se abogan y gordas. El remedio es auer los de la car al guna sangre de las orejas: o alguna vena de algun brazo: o entre las yñas: y bazer quenno pazcan todo el oia: saluo vn rato a la mañana: y otro a la tarde. Si todo el bato: o la mayor parte en ferma: o de sarna: o de qualquiera otra enfermedad: ouen lo de mudar: a otra parte que sea de calidad contraria de as quella dōde estauan: que si alli baziā frio las paslen a caliente: y si alli era lugar caliente las paslen a lugar frio: y avn donde las ban de passar repartā las en muchos batos: y si son pocos las que estan roñosas: y enfermas aquellas aparten de las otras: y avn las enfermas ynten las con miera: o alpecbin: o con azeite: y agua: o con agua de cūmaque: o cūmo de cebolla: y lauar las con agua de totumca. Si las cabras tienen vna sarna muy seca que llamā perruna: y avn para qualquiera otra manera de sarna es muy bueno cozer en agua maluas verdes: y becbar alli buena cantidad de bebes de azeite: y mejor es bazerite: y con aquello as si caliente lauen la cabra dos vezes a oia: y tengā la en lugar caliente: si el tiempo fuere frio: con esto ablanda mucho el cuerpo: y sana: mayor mēte si suda. Si les toman vna enfermedad que llamā lobado que es vna apostema: sangren las: como be dicho. Otra enfermedad es sanguisuelo: que viene tambien por mucho pasto cura se como la de arriba: con sangria: y son poco pascen: es buēdo cozar les algo de la cola: y sacarles sangre d las orejas y boca: y dentre las yñas: y donde ouiere algunas venas. Criā muchas vezes ynas sandrillas que las abogan: y si estā muy someras que las puedan sacar: es bien: y couenselas: y quemē la llaga cō bierro caliente: o consuēdo caliente. Si criā grandes liuios pazcan por lugar alto: y en ruto: avn que esto mas viene alas ouejas q alas cabras. Las cabras siempre tienen calentura: y por esto les

deuende mudar muchas vezes los pastos: y dormideros. Si andan comalidos y enfermas den les sal: y abuelas pez molida: que las baga purgar: y remondar: y esto se baga cada semana vna vez y as si se baga que mejoren. Si tienen agua entre el cuero: y carne biendānles vn poco el cuero: y saldra. y sobre todo miren que a los cabritos: ni corderos no oren pascen basta que el rocio se enxugue: que esto les baze boqueras. Remedio es tomar vn poco de cardenillo: y en xūdia y mezclar lo bien: y vnarles con ello los becos. Otros toman hojas de cipres: y las maja: con ello y aguas lauā las bocas: y para estas boqueras es bueno lauarles las llagas con agua fria: y dōspues con cūmo de madreseluas. Tienen muchas vezes colera en el estio: de lo qual se baze ytericia: es bueno a la res que lo tuuiere darle a beuer yna de per sonasso: con vn cuerno: mezclando cō agua: que si se abeza la tātres a ella beuer la bade su gana por amor de la sal: para la ytericia den les sal que las remonda. Si les quiebra algun pie: tomen vino: y azeite: y con ynas lanas suzias to dōbiē en papado concierten bien la quiebra: adura: y embuelvan el pie con ellas: y a ten lo muy bien con ynas cañas. Si algūto bola ouiere mordido: miren si la morde dura es peligrosa: por q mas val ematar luego la res que no que poco a poco se en flaquezca: y en fin se muera. La uenta morde dura muy bien con agua: o vino: y despues pongāle ynas mechas con miel: para que abra las dentelladas: y vñenlo siempre lauar: y despues pongāle vn poco de calbiua encima. Si nen gusanos la morde dura ecben les cūmo de bolas de piscos dentro: o vn poco de azeite: o cūmo de cascara de nueces verdes. Si tienen reynos en el vientre: lo qual es muy malo: avn para los gusanos que tienen en las tripas: mojen vn poco de buen trigo en azeite: y enxuguelo al sol de manera que vaya muy biē en papado: y aquello les den a comer dos

Enfermedades y curas de las cabras. *fo. clviij.*

veces cada semana. Tienen las cabras algunas veces los ojos sangrientos. Dize Plinio/que es bueno punçar la cera dellos con vna punta de vn junco/ o de otra cosa aguda: y ayn es bueno entõçe facar les alguna sangre de por alli cerca y echar les en los ojos vnos poluos de sal de compas/ o de alimbre. Muchas vezes enfermã de modorra: y es çialdõ llo que si les abren las cabeças les ballã encima de los scios vnaberiga llena de agua: y ayn que aquella modorra no da suçio baze las andar rontos: en viendo que alguna enferma asfi marena luego y muden a las otras el pasto en otros lugares mas çnuros. Esto es lo q̃ be balla do: y sabido de algunas enfermedades de la cabras. Si donde enfermen ellas/ o qualesquier otros ganados: o en qual quier otra parte q̃ andẽ culebras: o cosas ponçofiosas quemaran de sus cuernos/ y pelos luego buy en/o cuerno de ciervo. Dize el Aristoteles que en algunas partes bazen que las cabras machorras den le che desta manera. Tomen la cabra a la prima vera que en invierno con los frios y beladas: y poco pasto: ayn los que pa rētiene pocaleche. Poca con borzigas q̃ spinen bien frotienles mucho las tetas y que con esto baze alli llamamiento dñ la sangre: y que en las tetas se conuierien la sangre en leche: y a la primera vez que la ordeñan sale sangre: despues como calo stros en sangrentados: y de alli adelante tan buena leche como de las paridas. La leche de las cabras: mayormente de las prietas es muy buena para las perso nas comida por las mañanas/ y tanto es mejor quanto de mejores pastos comierẽ: es muy singular cosa para los vie jos. Para los niños que despues de la leche de las mugeres/ la de las cabras es la mejor: y ayn para los tíficos queda mucha substancia/ y consuelda los pul mones llagados. De como se aya de ba zer el queso todo se dira en el tratado de las ouejas. Mas porque el queso de las cabras es sequerofo es muy biẽ echarlo

en azeite despues que esta çnuto: y este alli vn mes/ y para se tan blando/ y man tecoso: como si dñ ouejas suçiese. Lo dñ ouejas asfi mismo mejora mucha/ mas todo queso/ y mas de cobras es dañoso a los que tienen piedras: y arenas: y mal debijada: y a los que vnan con difficul tad: la leche ablanda el vientre: retiene las camaras: es mejor cozida que cruda mayormente echãdo le vnos guijarros blancos al cozer: mayormente para los que tienen camaras: y ayn: beunda la le che es bueno contra qualquier ponçofia beuida. y de toda leche se guarden las mugeres quando tienen su purgacion/ por que es muy dañosa/ y ayn peligrosa y ayn por entonce se guarden de comer queso: la leche ablanda el cuerpo lauando se con ella: quita los empeynes: el suero serenado baze mucho purgar por la vri na: y camaras: siendo beuido por la mañan a mayormente con vn poco de cumos/ fumos/ tre que llamamos palomilla/ y sea cierto que quien desto beuer nueue o diez mañanas al alua en el mes dñ Ma yo/ y tornare a dormir vn poco encima purgara mucho: y escusara muchas en fermedades en el estio: o beuelo con vi nagre apronecha para to mismo. y para otras mordeduras ponçofiosas: mayor mente de las cabras mōteses. Los cu ernos de las cabras quemados y cō los poluos dellos frotando los dientes los blanquea: y apricta las enziãs: el cuajo del cabrito que no ha pascido es bueno para deshazer en las tetas qualquier tu reza: o caseacion de leche: o sangre en el cuerpo: que tiene propiedad de cuajarlo liquido: y descuajarlo cuajado. Si lo be uen los q̃ tienen epilepsia: que es mal ca duco es muy bueno. Si despues que las mugeres bã purgado sus meses le lo po nẽ por bato aparca mucho a empear y es muy bueno contra el abogamiento de la madre: y ayn beuido es muy bue no contra algunas ponçofias. Del çner col de las cabras ya dize como era buẽo para la lauro: o la tierra mas dize el Plin

ni o: que si lo cuezen con vn poco de vina gre que puesto assi callente sobre las pica duras de los alacranes les quita mucho el dolor: y avn en los establos de las cabras sanan mas ayua: y avn tambien aproueban contra las mordeduras de animalias apouosofas: y avn los pulmones de las cabras callentes baze lo mismo. Estos animales veen mucho: y avn dize q veen tanto de noche como de dia: y quie comiere de ellas abiaa mucho la vista.

Puestos los pulmones de las callentes como los facia la res sobre los ojos les quita el dolor: y la biel de las aclara mucho la vista. Con la sangre de los cabrones quiebran los diamantes: mas esto no es cosa que conuiene a labradores: mas coziendo la sangre de las cabras con suetano y beuido es bueno contra las pofosias. La vrina de las cabras es callentada ribia echada en las orejas aclara mucho el oydo. y la vrina de los cabrones: mayormente que comen yedra y beuida quebranta la piedra de la berriga y risones y baze echar las arenas: como dize Dios condes. El seuo de las cabras aproueche para muchas medicinas por ser muy callente. Muchas otras virtudes y propiedades tienen muy largas de contar: que por no ser muy prolixo las vero. La carne de los cabrones es muy singular para bazer cecina mejor q para fresca. Lo mo se aya de bazer dira se en el capitulo de los puercos. La carne cabruna tiene vn olor de monte no bueno a los que no la vsan a comer: pierde lecho si ante que la eche a cozer la tienen vn rato en agua fria: y al cozer no quiere cobertera. Dize que si vn cabron vsa mucho tiempo comer yedra que su sangre mezclado como de yedra quebranta la piedra de los risones beuendola: y por experencia se balla que buyen las vacas de do dena la carne de cabra.

Capitulo. xv. de las gallinas.

Paladi. A la mayor parte quasi no ay
de. xvij. muger q no sepa criar gallinas
como Paladio dize mas entre

tanta multitud de mugeres aura algunas que no las saben criar: y avn en algunas partes no mugeres sino hombres las crian. y avn las principales gallincrias que son en granjas y criaderos de religiosos mas estan en poder de hombres que de mugeres: pues para ellos y para algunas mugeres que no saben segun pie so como se han de criar ni otras particularidades sera este tratadillo. Primera mente dire que tal ha de ser el lugar para criar y bazer buena gallincria.

Capitulo. xvj. que tal ha de ser el lugar para bazer la gallincria: y como se ha de bazer.



A vn parte de la labranza de de sea lugar en ruto han de bazer vn corral: porque mucha ventajalleu en las gallinas en cerradas a las que andan sueltas alomendo que no enajo por casa ni las burran que es peor: y las paredes se an bien altas tanto que no puedá bolar fuera: y el lugar o corral sea bien ancho y avn si fuere de arboleda es muy bueno porque en verano para sombra: y avn barta defension contra los milanos: y otras auca de rapina y de los arboles puecho de fruta mas donde esto no pue den bazer de auer arbolcadas es muy bien de arrancar por encima de los corrales o redes de esparto o muchas varas de vides locas muy espesas que mingu na costa es tan grande que y gualle con la perdida y enajo que trae ver lleuar los pollos a los milanos: y avn las gallinas a las Aguilas y buberos: mayormente en las grandes gallincrias que para las tales es menester lugar grande y ancho: y en los tales los milanos nen mas lugar de abatirse: y ha comefido de diez gallinas que tentá cerca de doziéto pollos no dexar avn vno solo los milanos y avn las aguilas parte de las gallinas. Pues barta simpleza era (por no de zirconedad) del dueño de ellas: q el mismo me lo conto: no bazer algun reparo: o d

Cre. li. ix
c. lxxv
Bar. l. m
cap. ix.
Co. li. ix.
c. lii. c. m
Palad. l. j
ca. xvij
Abben

cuerdas o sogas: o redes para encima que no le fuera tanta costa: y ayn yo prometo que despues aca segun es la disposicion del lugar le bā lleuado si el lo tiene mucho mas: y ayn al mismo oucho y como digo sea lugar encuto: que no aya otra agua sino la que ban de beber / por que la humedad causa algunas enfermedades. y es bien que toda la estancia de las gallinas assi del corral como del boudero este donde les de el sol continuamente en el invierno: porq vnadelas causas por donde las gallinas se desponen: y no engordan: y ayn enferman y se mueren es la frialdad y humedad: y es el esto tengan sus sombras: o portales o cerramadas para contra el sol. y por ende es buēo que el corral sea algo acostado hacia medio dia: por que ayn que llueua no pare agua: y al cabo del corral junto cō el gallinero este echa vn buena camara grande segun el numero de las gallinas la qual este hacia el sol: y tenga su portal delante bien grande porque en el invierno no les echen alli mucho estierco si bien en xujo en q se rebuelquen que les baze mucho provecho: como luego dire. y la tal camara sea bien caliente que el calor en el invierno baze mucho poner a las gallinas y sea si ser pudiere de ladrillo toda: porq culcbras ni ratones no bagā socayones: ni otros buiures: o agujeros: y en todas maneras este por toda pte muy lisa y biē en calada: por q no puedā subir ratones ni comadrejas a las gallinas: o pollas: ni otras sauidias de vnos a yn: gala tal casa la puerta por do bā dētrar el gallinero hacia dentro de la casa: porq no puedan entrar de noche ladrones a hurtar las gallinas: o sea bien fuerte (si por la pte q fuera la qualierē tener) y este siempre con su llauē: y porq las gallinas puedan entrar y salir a poner y a dormir tēga la tal casa en la pared so el portal vnos agujeros por do puedā bien entrar los gallos: y por la parte de fuera estē al to: quasi palmo y medio: porq no puedā entrar rapos cucarachas y otras suzie

dades: y por de dentro este y qual con el suelo: porq qualquier cosa que dētro estuviere pueda salir: sea los agujeros biē echos: y cō sus vñtanillas o puertas q se puedā biē cerrar de noche q no entrē las yugas: ni otras animalias de rapia: y ayn pa q quando llouiere no salgā a mojar se: y tēgā t̄bien vnas vñtanillas por do les entre sol y claridad. y se puedā assi mismo cerrar de noche: o sea de alguna red rezia: o de mimbrera rala: y tenga muchas bozillas o ponederos en los lugares escuros. los quales estē metidos en las paredes: sō buenos estādo echos cō vnas grādes ollas metidas en la pared al tpo que se bizo porq los miales q estā colgados dado q sean buenos para en q pogan las gallinas: son malos para sacar pollos: porq se mecan quādo las gallinas estā echadas: lo qual bāna mucho assi alas gallinas como alos bucos: y por la mayor parte las mas gallinas alli se quieren echar sobre los bucos o dē los pusieron: las quales se puedan bien cerrar porq otras gallinas al tiempo q estā echadas no las molesten: y pique ayn porque a algunas gallinas locas que reposan poco sobre los pollos y bucos pa que no salgan sin licencia. y los tales miales siempre estē muy limpios q siēpre les pongan paja nueva biē limpia y abechada: q otra suerte las gallinas criā muchos piojos: y sino les mudasse cama bazerles ya mucho dāño mayormente al nēpo q estā sobre los bucos q no las dexen reposar: y por esto se refrian los bucos: y si la casa donde bā de dormir puede tener humo es muy bien que es muy singular contra la ceguerā: y si de otra parte no les puede venir es bien quemar alli dentro vn baze de retama: o romero: o nebro: o qualquier otra cosa q de mucho humo: cō tal auiso q no baga dāño: y por esto dize Columella q el boudero este cerca de horno: o cozina. Assimismos menester pōer buenos maderos biē fritos: uistos pa en que duetman y no se meneen: y es bien

Libro quinto,

que no esté mas alto que vn estado por que sin pena puedan subir: y porque su estiercolles es muy dañoso si se les pega a los pies los tales dormitorios no le sean de tablas: saluode algun madero redondode buen gordo no quadrado: y cada ocho dias le barran muy bié assi la camara como los dormideros que lo vno es mas saludable alas gallinas quitandoles los piojos y suciedad. Lo otro aquel estiercol si lo allegan es muy provechoso ala lauz de la tierra. y porque a muchas gallinas no les basta vn gallo y muchos gallos juntos no se consenten es bien si el corral no es tanto gráde que vnos gallos puedan andar bien apartados de otros con algunas gallinas que tengan muchos apartamientos que tengan muchas salidas por vn cabo y otro y lo mismo aya en el dormitorio de ellas sino fuere muy grande: y avn si el corral tuviere assi algunos apartados pueden se cerrar algunos y cembzar ceuadaro trigo: y quando començare a nacer metan alli las aues que pazcan: y entre tanto siembren otra. Esto es para donde no ay yerua q pazcan: y las gallinas se buegan mucho y avn estan muy sanas si tienen dō de se puedan rebolcar: que como los puerco se buegan con el lodo: y por eso assi las gallinas con el poluo: y por eso en invierno les echen forechado de estiercol muy seco o ceniza. y en verano les caue tierra en lugar en ruto que aya sido regado: y aya beuido el agua. y caue la tierra para que se mulla: y con ello matan muchos los piojos: y ellas en el verano se echan de pechos en lo regado y les es muy sano y se buegan: y ponen mas buuelos. Bien creo que alguno dira que mandando muchas cosas: yo auiso lo que se que es menester cada vno haga lo que quisiere o pudiere. Que la verdad es q si las gallinas son tratadas como deue y estan cerca de donde se pueden vender ellas y los buuelos que son de tanta ganancia cada vna como vna oueja y no de tanta costa ni trabajo ni auentura. y

bemos visto algunas personas que las saben muy bien tratar enriquecer se con ellas. Si el lugar lo sufre es buen bato dozi estas gallinas y para ellas basta vn gallinero.

Capitulo. xvij. que tal bade ser el gallo.



O pueden nacer los pollos sin gallo / avn que sin gallo pueden auer buuelos: esto bien se que todos lo saben: mas mucho va de vn gallo a otro y pues que no gasta tanto el buen gallo como el malo: es muy bien procurar de los mejores y vna delas señales es principales de ser muy bueno es la mucha corresta y liberalidad: y por esto es cresta en rigo cortos como el gallo y esto me parece ami que es dechado que nos pulso Dios en casa ante los ojos: para que de preñamos que como el gallo con vn bocado llama a grandes boyes y combida a tanta multitud de gallinas: que assi deuen bazer los hombres: y mayormente los casados con sus mugeres: y no como hayen los viles sin virtud que por comoer solos sin sus mugeres se van a los bodegones y tauerias: y otras malas compañías donde se emborrachan los tales de mas de bazer vileya: muchas veces van ocasion: que ellas hagan lo que no barian: y ellos son mercedores de la tal paga y torno al proposito. y siempre se deue de procurar de muy singular casta: que vn gallo que sea de buena casta: si enpresu casta en todas las gallinas y todas bembraz y machos salen a el: y esto es mas seguro que auer gallinas de la tal casta: que mas se multiplica del macho que de la bembra. El mismo el gallo ha de tener estas señales para ser muy bueno: que desde chico quando pollo sea se muy buuo / cantador y grande y fuerte y a boyes que pelea con los otros que procura alzar sobre las gallinas mayores: tenga la cresta muy derecha enbista y muy colorada y muy arpada: que les que tienen las crestas almenadas no son

Aristo. li
vi. cap. ii
de natura
animali.
Bar. liii
capit. ix
Col. liij
capit. ii
Poli. li. x.
capit. xxi
Ere. li. ix
c. lxxvii

tales como los otros: que tenga la cabeza grande el pico corto: y gordo: y bien agudo: las orejas gordas: y blancas: las barbas grandes: y entrecucladas de blanco: y colorado: el cuello muy erguido: y muy adomado de larga e plumas boradas: grãde pecho: gruesos pies: grãdes viñas: no çancudo: ni enauo: grandes alas: alta la cola: y que las plumas de la lleguen hasta la cabeza: los ojos prietos: o pintados: y muy enamorados: de sus gallinas: osados que no solamente no ayan miedo: mas ayn osen cometer alas cosas de las otras gallinas: el color sea o negro: o ruuios: sean alegres: y no muy grandes que los que son muy grandes: no pueden muy bien tomar a las gallinas: y mas valẽ para capar y engordar que para gallos: mas tan poco no sean pequeños q la casta de los sea menudo: y desmedrada: y si el gallo fuere ruuiosalen a ellos bijos: ayn que sean las gallinas prietas: y si quando ebicos les catan: yna verrugilla que tienen encima de la cola: y si la ballaren amarilla: no es buena para gallos: ni ayn para capon: sinopara quele coman luego que no vale a nada el capon: que es de pollo galpino: y son buenos los que bembriaren. A cada gallo bastan quinze gallinas: y en ninguna manera tengo mas de verne. Y porque dize que auian de ser osados: y para don de ay muchas gallinas son mas menester: las que son muy brauos echen les viñas trabajones para que pierdan algo de aquel brio: y los que menos pueden cobren animo: y osadia. Dize el Aristo. que ayn que los bucos esten engendrados de vn gallo: si quando estan pequeños toma ala gallina otro gallo que al postrero se parecen. Asimismo el gallo ha de ser muy velador: y tanto es mejor: quanto mas temprano canta de noche: con tal que no sea en anocheciendo: y es muy necessario el gallo para qualquier casa porq desperta a los que duermen: para que se leuanten los religiosos a rezar: los oficiales a trabajar: los la

bradores a parejar las cosas para el capo: y ayn con su voz poco mas o menos nos muestran que hora es en la noche: si es temprano bazia la media noche: si es tan ronco: y mientras mas se acerca el dia mas se les aclara la voz: son tan gloriosos que si quando pelean vencen luego cantan: y se pompean: y si son vencidos callan: y ayn se esconden. Todas estas señales ha de tener qualquier gallo para q la casta que del saliere sea muy buena: siendo assi mismo las gallinas muy buenas como luego dire.

Capitulo. xviii. que tales han de ser las gallinas.



Las gallinas se han de escoger o negras: o ruuias: o las mas propinquas: y juntas a estas colores: que las blancas: o blanquezinas no ponen tantos bucos: ni tan grandes: ni engordan tanto: ni son tan sabrosas: y bien menos tiempo que las otras: y ayn por parecerse de muy lieros mas presto se abaten las aguilas: y ayes de rapina a ellas que a otras de otro color: y es bien que todas sean de vn color: y manera quantas ouiere en el bato: lo qual es muy ligero hazer teniendo el gallo: como arriba dize. Han de ser ponederas: lo qual se conoce e las señales. Primera mẽte el color que he dicho. Lo segũdo que tengã grãde cabeza: la cresta bien colorada: y en bista: y grãde el cuerpo quadrado los dedos largos: y no yguales: y ayn son muy buenas las que les cruzã vnos dedos sobre los otros: y ayn muy mejores las que tienen diez dedos: los cuellos gordos: el cuerpo ancho: y que quando polla ya sido çancudo. Las enanas son muy ponederas: empero en poca carne y malas para echar sobre los bucos: y ayn las muy grandes no son muy buenas para echar: mas ayn ponẽ muchos bucos: saluo para engordar las para vender: o comer: q para casta: y criar las medianas lleuan la ventaja: q yna casta de ynas q son muy grandes no dan tanto fru

Ger. l. iij.
capit. ix.
Lo. li. ix.
ca. li. c. y
Paladi.
li. i. capi.
xxvii.
Pl. li. x.
capit. lvi.
Aristo. li.
vi. cap. i.
Natur.
anti mali.
Erc. li. ix.
c. lxxvii

Libro quinto.

eto: mas cada vno escosa de las que mas quisier: y mejores se parecieren tégan grandes alas y grandes plumas: y mucha pluma: mayormente las que ban de sacar pollos: y pa auer de tener bucos ban de ser de vn año o dos: porque mas poncn las gallinas nuevas que las viejas: y para criar pollos las viejas son mejores comunmente: y por esso no ban de tener gallina que paffe de tres años / o quando mucho de quatro: que no son tã ponederas: y son para vender de menos valor: por ser assi mismo duras: y no de tan buen sabor como las nuevas. Verdad sea que avn que no ponen tantos bucos como las nuevas: empero son mayores y por esso los tales son muy buenos para echar. Pues para que den buen fruto: y renta: y que todos bagan algo vendan las viejas: y las que ponẽ poco o no nada que son machos: tras: las que ponẽ los bucos muy menudos y las que se comẽ los bucos: las que cantan como gallos y las aues que ban nascido tardias: por que las tales siempre salen muy desme dradas: y avn al inuierño si quier se mueren muchas de ellas: digo que las vëdan si la casa no fuere tal donde se ayan de ga star: las que los agricultores llaman nu midicas: y las que no fiores llamamos manjabas: que son las que se crian desnudas: estas son las mejores de todas en grãdeza: y para criar en tiempo que no baga frio.

Capitulo. xix. de los mantenimien tos que ban de tener las gallinas para ser muy ponederas.

Qualquier mantenimiento que las gallinas se deuen siem pre tener este año que antes les dẽ muchas vezes a comer y cada vez poco: que al con trario y porque vando oselo assi muchas vezes y no en barta como estan gano sas comen lo todo: y no se pierde nada: y muchas vezes si les dẽ mucho a comer

y estan hambrientas bincben muchos los papos: y muchas vezes no lo puedẽ biẽ digerir: y mueren dello: mayormente los pollitos sino los acorren con algun remedio: y avn que las gallinas sean de tal natural eza que comen de todo: no les es to do prouchoso: que con vn mantenimiento engordan mucho: con otro ponen muchos bucos: y avn con otro se desponẽ que si vñan a comer cascax o vias poco a poco van desponiẽdo se: y siempre po nen los bucos muy chiquitos baltã que vienen a no poner ninguno: y cesan del todo. y deslo si quier a deuen tomar auisolos que mucho se meten en el vino que engendrã menos hijos: y aquellos mas desmedrados: y menudos que los q̃ be uen el vino templadamente: o agua sola y deslo mas largamente se trato arriba en el Libro segundo en las propiedades del vino: y por que las cascax quitan el poner ayudan a engordar las aues: por que toda aquella sucra: y substãcia que auian de echar en los bucos conuierẽ la en gordura: mas para engordar ban de ser pocas las cascax abueñas o trigo o de otros mantenimientos: digo los agri nillos: y por la mayor parte las mas gallinas se desponen en el inuierño: y punci palmente en lo mas frio: y reyno de: y a auiso principal que esten en lugar en ruto y caliente: y estando assi luego les apro uechara lo que comieren: y los manteni mientos del inuierño sean calientes: con el trigo engordan mucho las gallinas: mas no ponen mucho: y avn las despo nen: y si les dan borigas nuevas picadas assi verdes: y cozidas: tambien es salu dos pouen mucho. Todos dicen que si les dan a comer cuada cozida vn poco caliente que pondran muchos bucos: y mayores: mas esta vianda: y manteni miento quiere ser ala mañana: y poco: q̃ baze criar grande bield a las gallinas: y enferman mas: si se lo dan desta manera que dire no les bara daño ninguno: y pã drã con ello muchos bucos: y avn que baga grãdes frios no cessarã de poner:

Clar. l. li.
capit. ix.
Lo. li. ix.
ca. iii. ca.
iti. ca. v.
Paladi.
li. l. capi.
xxvii.
Aristo. li.
ix. cap. i.
Plin. li. x.
capit. i.
Abecent.
Erc. li. ix.
c. lxxvii.



o alomenos mucho mas que d otra ma
nera. Cuezgan vn poco la cenada en a
gua muy limpia: y primero ay an la bien
limpiado de todo poluo: y suziedad y d
rramen aqlla agua en que la ban cozido
y tengan otra sartén o caldera cō buena
agua limpia: y allie chen vn poco de alu
zema que cueza con ello: y bagan salua
do y la cenada abuelta: y denselo por la
mañana: por que caliente: y el espliego
o albuze ma que todo es vno: ay n que sō
diuerfos nombres: tiene esta propiedad
que baze poner mucho alas gallinas:
por ser caliente hanse lo de dar en el inui
erno: y quando baze frio entre día les dē
trigo: mijo: o panizo: y el albuze ma sea
pocas vezes: y poca cantidad por q las
baze enlocar: y ay n criar piosos: con el
mijo ponen mucho: y es para ellas y pa
ra los pollos muy singular mantenimie
to. En verano es buena para ellos cea
da no cozida: y entre día buerua: o boja
sino tienen donde pascir: que la verdura
mas se les ha de dar por via de refrescar
que de solo mantenimiento: mas las ga
llinas asise desponen con los grādes ca
lores del estio: como con los frios dē in
uerno: ay n q uo tanto: y por esso es bien
entonce darles cosas verdes entre día
mas no sea mucho que causa ceguera:
y donde ay mucha multitud de melones
bendiendolos y poniendo se los comen
muy bien: y son muy buenos mas no pe
pinos: que son muy frios: y dānlosos: y
si son gallinas que tienen largura: y cam
po donde puedan pascir: banles de dar
a comer dos vezes al día vna en la ma
ñana: otra dos horas antes que se acue
sien: y sino tienē lugar: ni yerua que pas
can sean tres: ala mañana a medio día
y ala tarde: y donde ay mucha y grande
largura de campo que van lecos abezē
las a venir con vna campanilla: y en el in
uerno echarles algū ceuo entre el estier
col: para que escaruen: y se rebuelquen
buscandolo: y en verano entre poluo: q
aquestas cosas las bazen andar muy lu
zidas: y sanas: y limpias de piosos: y en

el verano el poluo sea en tierra cauada:
y rociada: ay n biē regada: y allie be
chen de comer algun grano: y en inui
er no poluo seco: o no muy mojado. Dize
Abencenif: que si las sabuman de noche
con piedra çufre que andarā muy sanas
y pondran muy grādes buecos. Sobre
todo conuiene mucho que tengan siem
pre agua fresca: y muy limpia: que cō la
suzia enferman mucho: mas formente de
pepitar: ceguera: y por esso donde ouie
re gallinas no ay a anscaros: ni anades q
lea enfuzian mucho el agua: saluo si no
fuere muy corriente: y por que las galli
nas no la puedan enfuziar con los pies
que se suben encima: y ay n echan alli su
estiercol: lo qual es muy ardiēte y dāno
so: dize Columella: que les bagan la va
sija ancha y llana: y baxa: por que ay n q
cayga algun pollo pueda salir y pa que
no la puedan enfuziar tengan encima v
na campana como de alquitara echa de
barro: y por baxo vnas bendiduras grā
des por donde puedan las gallinas me
ter la cabeza a beuer becha a manera d
mano puesta encima cō los dedos apar
ta dos: y sea aguda dela parte de arriba
por que ningūa gallina se pueda subir en
cima: ni enfuziar el agua. Desso del mā
tenimiento delas gallinas mas cosas: se
podrā dezir: mas esto baste breueme
te: que como se ay a d engordar ade
lāte se dira: y no comā cascarras de bu
eos por que se abezarā a comer los bu
eos. En Roñales dē en inuerno salua
dos secos a comer en vnos tiestos: y en
cimales ponē vnas piedras grādes por
que no los escaarūē: y es buē mātenimi
ento de inuerno: mas es piojoso:

Capit. xx. de los tiempos de sa
car los pollos: a como se sacā.



son buenas todas las ga
llinas para sacar pollos: a
yn que sean muy buenas pa
ra poner buecos: por que
es muy cierto que para po
ner buecos las nueuas son mucho me
jores: y para sacar los pollos las que lle

Bar. l. iii
ca. xi.
Sol. l. ix.
capit. v.
Pal. l. ix.
ca. xxvii
Erc. l. ix
c. lxxv

Libro quinto.

Br. li. de
natura a
numali.
li. vi. ca. i
de gene.
ratioe a
nimaliu.
li. iii. c. ii.
p. li. li. r.
cap. lii. y
liii. y liiii
y. lv.
hoztas
sanita tis
lib. iij.
ca. ix. lii.
Ba. li. iij.
ca. xxiij.
Ba. ca.
xxij.

gan a dos años: y pasan basta tres / o
quatro quando muchos: y esto es cierto q
saben aquellas mejor criar que las nue
uas. El si mismo las gallinas para sacar
los pollos han de ser anchas de cuerpo
de grandes alas: y no las tengan pela
das: y seá muy brauas: porque la braue
za es buena en las criaderas: que por q
son brauas pelean con los gatos: cō los
perros: y con otras animalias: y ayn
muchas vezes se alcan y buelan contra
los milanos: y assi los impide de tomar
los pollos: y procuré para echar la gas
lina que no tenga esponeos: por q con
ellos quecrian muchas vezes los bues
uos ni tampoco tengā muy agudas las
vñas: y esto es mas en las nuuas q no
en las viejas: y como arriba dixē las
enanas no son buenas para sacar pollos:
por q lo vno cubren poco: y demas osto
quecria muchos bueuos: y la gallina q
echaren sepa llamar: y cōbida los pol
los: y ayn cātar en los bueuos quando
estā echadas q ay algunas q son mudas
Quāto al tiēpo de sacar los pollos: dize
vnr frañ castellano: q el pollo de enero
binche el tajadero: y es assi la verdad: q
no estan seguro echar los pollos antes
que encomiencen los frios del inuierno
como ya mediado diziembre: y por ene
ro: y algo de febrero y entonces salē me
jores: y se criann mas sanos y mas sin en
fermedad: q parece que el frio de aquel
tiēpo los para tiēdos: y es buen sacar
basta mediado marzo: y enningū ma
nera deuen echar gallina por mayo: ni
aun tampoco son buenos despues: por
que los q nascē mas tarde salē siempre
chicos: y desmedrados: ayn tomalos
el inuierno desmedrados: saluofino ouie
sse buen recaudo de buena estanca biē
abrigada: que otramēte los tales bin
chenle o frio: y cegura: y pepita: y los
mas dello s enferman: y se mueren: y aū
que el Ereçtino dize: que es buen em
pollar en el esto: no se si es assi en la Lon
bardia donde el buio: y escriuió: mas
aca en España yemos lo contrario: y aū

creo que no quiso dezir tal cosa: por q el
se contradize adelante en el libro duode
cimo en la partida del mes de febrero
Assi que los pollos se echan: y crien me
jor desde Enero en adelante que no en
ca del principio del inuierno que viene
digo el otoño: porque por la mayor par
te los que nacen por el otoño se mueren
al inuierno: o se criā muy desmedrados
y enfermos. Dize mas Columela: que
para que las gallinas que echarten: sean
mas ciertas de sacar sus pollos si las es
charē en creciēte de luna: q en mēguate
y ayn de diez a quinze luna nueva: por
que alcançan parte de la creciente al pri
ncipio: y parte assi mismo al fatir: y la lūa
nueva ayuda a animarlos mejor: y mas
presto: los nidaes esten muy limpios: q
les echen paja nueva: y ayn se la remus
den algunas vezes si ay piojos: y aū en
auiendo sacado los pollos: se la toren
luego a refrescar: y los nidaes estē muy
frios que no se mēcen: y no muy altos
porque las gallinas no suban de salto q
los quecrian y del menearse los nidaes
resciben mucho daño los bueuos en me
nearse: y ayn los bueuos q han de echar
no los sacudan ni mēcen en la mano: q
se confunden las venas vitales: y se da
ñan y hazen vanos: y bueros: y porque
ay algunas gallinas q de locas respoñan
poco en los nidaes: y en treçto los bue
uos se yelan: y refriā: es muy biē tener
los ecrados de tal manera que no salgā
mas de a comer a su tiempo ordinario:
y ayn otras gallinas que solā poner allí
van y las pican: y echan del nido: por
nien otros bueuos encima sobre los que
estauan a empollar y por esto es biē que
este cerrado el nidal con vnas yerbas: o
barnero para que entre el ayze y si otras
entraren a poner: lo qual acomēce mu
chas vezes de un primero señalar con
vn carbō los bueuos q echā a empollar
porque puedan conoser quales se pusie
ron despues: y quitarlos a questo vi que
bazia mi señora: y madre Juana gonça
lez: que ay a gloria: y por esto bā de reque
rirlos

Como se an de sacar los pollos. Sol. clxj.

rir los nidales cada día: y quitar los bucos que ballaren quebrados y rodear los todos los primeros quize dias cada día vna vez para q̄ y gualmente los callē a la gallina de toda parte/ avn q̄ en esto no va mucho/ que si ella tiene fuerza ella mesma los rodea y a sus bozas tengan los puesto de comer y beuer/ por que no lo anden buscādo que si mucho se tardā resfriar se los bucos y por esto es bien que si ay gallina que se tarde mucho en comer y loquear/ q̄ se callē en vn pellejo o manilla/ y la pongā sobre los bucos basta q̄ vaya la gallina: esto es bien para entiendo frio/ es buen mantenimiento entonse para ellas trigo/ que es de mucha substancia y de creziga digestiō: y esto es lo que ellas bā mucho menester/ pues passa mucho tiempo de vna comida a otra y bien sabentodos q̄ las gallinas son de mas provecho que los machos/ por esto han de tener auiso en quanto pudieren q̄ los bucos sean de bembrias/ y esto sea principalmente en tener gallo que bembrie: que otros ay que machean y no son tan buenos: assi mismo se conoce ser el buco de bembria en ser redondo/ q̄ los que son longuezuelos dicen q̄ son de machos: mas esto de ser los largos de machos/ y los redondos de bembrias se entiēda si son todos de vna gallina otros los miran a la candela o rayo del sol/ poniēdola mano encima que baga sombra y si vna mancha que tiene a la punta/ es ta y gual encima en medio de la punta: es de macho y si algo al lado es de bembria o de galpito. El numero de los bucos sea segun el tiempo/ y qual fuere la gallina: que mas se echan quando baze calor/ que quando baze frio/ y mas a vna gallina grande que a vna gallina pequena/ mas en ningun tiempo echen mas de ve y nre y cinco/ que gallinas a y tan grandes que los cubren/ mi menos de treze/ y yo nose que es la causa que todos estos doctores assi cristianos como gēiles oijen que bechen los bucos de numero impar (digo nonea) y assi veo que lo yfā

todos los que tienen cargo de gallinas: mas no saben dar la razon ni causa por q̄ mas yo tengo lo por abusion y burla/ y por tan buenos tēgo parca como nonea y assi mandan los medicos dar pildoras noneas y no saben por que y es burla avn que lo disputen quanto quisieren: que en este caso mas baze la cantidad/ y bondad que en el numero pues se bā desbazer y van juntas/ y para echar sean los bucos los mas frescos que se pudieren auer/ por que mas presto se abian/ y no passen de diez dias para echar q̄ se pierden los mas dellos/ y sean de gallinas bien mantenidas que son mas ciertas y salen mas rejos los pollos/ y por que algunas gallinas ponen los bucos deos yemas: aquellos son mejores pa comer que para sacar pollos/ que de los tales salen los pollos monstruosos/ y sacā los de dos cabeças y de dos cuerpos y otras rachas/ mitan poco echen los bucos muy grandes que son eñidos por mesdio/ por que bazen lo mesmo/ salvo si no fuessen de gallina que los suele poner de aquella bechura y salen buenos que ay a experiencia dello/ y quē quisiere echar bucos grandes sea de gallina que si empie los suele poner tales: o de gallina tan to grande que mirando la grandeza de la madre no parezca grande el buco: que esten en proporeziō y que sea la cascara blgada assi mismo se conoce ser los bucos buenos para sacar/ que a los quatro dias despues que estan sola gallina los toman/ y de noche o en lo escuro con vna candela los mirā/ y el que esta yaturbio es bueno/ mas si esta claro que se trasluzse no es bueno para empollar/ quiten le de alli/ y avn que Plinio oize que pongan otros en su lugar de los que quitan/ Rome parece assi/ por que los otros saldrā tanto tiempo ante quanto se pusieron primero y despues q̄ la gallina tiene pollos/ poco reposa en el nidale/ y no saca aquellos bucos que se pusieron despues: y si es tiempo que baze muchos: oize Columella que conellos se añan los

Libro quinto.

buecos mucho que se arruinan: y no recibiran dafio si ponen en el nidal vnos ramos de laurel: y Plinio dize que lo mismo haze qualq̃er cosa de bierro: y es muy bien sabumar los uidales con romero: y con laurel: y con cuerno de ciervo o de cabra: porq̃ dello buye muchas sauadizuelas dafiosas: y pongan en el nidal ruda seca o poleo seco entre las pajas: o alfenfios que destas cosas buyen mucho las pulgas y piojos q̃ hazen dafio alas gallinas quando estan bechadas y ayn mueren dello. Passados los reynete dias tengan mucha aduertencia q̃ al salirnos e aboguen los pollos y si les falta calor q̃ la gallina no tiene tanto como es menester: paslen los buecos a vna caldera o se mejante cosa con su paja limpia y pongale alguna vez algunas brasas de baxo como la paja tome vn poco de calor: y luego le quiten las brasas o calienten la paja por si menecado la sobre la lumbre: y despues pongan la o dde estan los buecos quitando primer o la paja vieja. n. e muchas partes sacan pollos sin gallinas como luego dire: y si quisierẽ echar alas gallinas buecos de amaro de pava ten gallos primero diez dias y si despues quielieren echar buecos de gallina saldran todas ayn tiempo: mas mejor es cada casta por si q̃ no este mezclada o pausa: o anserinos: o anadones: o pollos: y si la gallina sacare anserinos o anadones guarden los de donde entran a nadar porque por no poder entrar la gallina tras ellos se pierden: y si entra q̃ muchas vezes la fuerça el amor: abogafe. Como los pollos se saquen sin gallina: es desta manera segundoye el Aristotel: y Pedro crescentino: y para esto es menester lugar y ayn tiempo caliente: bagan vnos hornos en parte muy caliente y buecos por baxo como pallas o hornillas: y de que esten bien entucados: an de echar dentro pluma muy menuda: y entre la pluma tantos buecos quantos cupieron juntos vnos con otros: y puedẽ si cupierẽ echar ayn hasta mil: mas bastan doscientos a cada

hornilla y cubran los con mas pluma: y por baxo pongan vnas brasas como el horno tome vn templado calor como si fuesse de la gallina: y al cabo del tiempo saldrã los pollos: mas a mi ver muy mejoz serie que en lugar de pluma pongan en aquellas hornillas estiercol muy menudo y muy seco: y los buecos entre ello y su brasa como he dicho: y desta suerte no se impedirà las gallinas en empollar los buecos y perderan la cloquera atra uelando les vna pluma por las narizes: o echar las en parte donde no ballen nidal en que se echen: y assi no ocupandose en empollar y perdiendo la cloquera: no nan presto a poner buecos de nuevo: y a los pollitos que assi nasçen sin madres puedẽ los echar a que los crien capones: y si los muestran a que los crien los capones es muy bien: y vnos ay que de su natural eja son tan amorosos y hazen tantos regalos a los pollos que por ellos echan los pollitos a sus madres: mas si desimamos no se combidan a tomar los pollos: pelen les las pechugas y boriaguen se las con vnas borigas vn poco: y metanlos en algo y los pollitos de baxo: que con la blandura de la pluma de los pollos se borigaran mucho: y alli se abezan a tomar los de baxo: mas porque los capones no son madres que antes lo dan a los pollos q̃ lo comen: quieren ser bien requeridos de comer: porque ellos deu bien a los pollitos: que si ay poco b comen ellos se lo comen: no como las gallinas: ayn que algunos son muy amorosos con los pollitos y los abrigan y combidan: tienen las gallinas mucho amor a los pollitos llamanlos y combidãlos abrigan los: y meten los so sus alas: pelean por ellos contra los borigas y nuestro redemptor Jeshu chrisito en el mucho amor que nos tiene se comparo a las gallinas como paresce por su euangelista sant. Mateo: luego que los pollos son nascidos: sea cõ gallina o sin ella: es menester que los fude bien: y los primeros dos dias no les den de comer: que mas

Como se ban decapar los pollos. Fo. clxij

necessidad tienen de calor y mas proue
choles bara q̄ el comer: basta que se em
becha la humedad que tienen / y despues
denles a comer migajas de pan biẽ me
nudas: y en lugar mollido y cauado por
q̄ no se les dañe los piquitos a q̄ aun los ti
enen muy tiernos y denles a comer so
pitas en vino y massa amasada cō simi
ente de nassuerco. lo qual dize q̄ los dñe
de mucho dela ceguera / y crece mucho
con carne cozida y con gusanillos / y lom
brizes de tierra banlos mucho b guar
dar no se mojen en el nidal ni fuera y b
lugar frio: y en todo tiempo los guardẽ
q̄ no se mojen ni avn los pies / avn q̄ se a
grandezitos q̄ se desmedran en ucho / y
quando la madre tuviere piosos y avn e
llos / echen en el nidal marrubios y anas
tuercos entre las pajas: y si se bazen vntẽ
alas gallinas solas alas con vn poco de
azeyte / sea en tiempo caliente / y baga
que lo embueva y entrugue antes q̄ tome
deba a los pollitos / y luego muerẽ los
piojos / y avn por que las gallinas que es
tan echadas criã piosos: y ellas recibẽ
mucho daño y avn pegãse a los pollitos
y los matan: o desmedran / es bien que
ocho dias antes q̄ la allanẽ sobre los bu
euos la vntẽ con vn poco de bazeyte por
todo el cuerpo como no se entre en los o
dos / y luego se mueren / y no lo crta en el
nidal y lleuelo embuido q̄ndo la bechã
y mudar se la papa muchas vezes y lo
mismo bagan a los pollitos: mas guar
den los del frio si los vntã / y avn es biẽ
mojarlas desque los pollitos estan gran
dezitos con agua de toruifca: que mara
los piosos tuen dar de comer a los po
llitos q̄ndo ayan digerido lo q̄ ban comi
do: q̄ si les da vna comida sobre otra an
tes q̄ sea digerida como no lo puedã dige
rir empapan se / y bazele daño: y si se
basta q̄ ellos puedã subir a dormir en al
to mirẽ q̄ ni cucarachas ni sapos ni otra
sauandya vayana los nidales: y si fuerẽ
marãlas / y sabumẽ los nidales cō cuera
nos de ciervos o cabellos o aqũre / y si
los pollitos bñdan desmedrados pelen

les las alas: y tãbiẽ desque ebiquitos les
pelẽ los culillos: por q̄ muchas vezes se
les pega el estierco y cierra a q̄llugar: y
muere dñlo: / si tales o dñetiere b cerrar
se assi: bãse le de abzir cō vna pluma del
gada mojada en bazeyte: tales muy p
ucchofo poner los dñe de aya a q̄lla cen
ya o poluo: por q̄ esillo se rebuelca y sacu
dẽ los piosos: y si annacido de muchas
madres los puede echar a vna: mas se a
todos de vn tiẽpo y guales: q̄ de otra ma
nera pica a los q̄ no son supores: por esto
es mejor echarlos q̄ los crien capones q̄
los recibẽ sin diferencia cō q̄ sea de vna
edad q̄ de otra suerte tãbien los pican.

Capitulo veynte y vno / de
como se bã decapar los po
llos para bazer capones b
ellos q̄ sean muy buenos.



Entre todas las au es novã
castrar otros machos / sino
los gallos: por q̄ por ser muy
luxuriosos si no los castrasen
mengordariẽ / in su carne se
rie buena para comer / es el tiempo de
castrar los quando ellos en comiençan
aser muy enmozados y cãtar y pelcar
por que antes serian muy ternizitos / si
los capasen gallos no tienen tal carne ni
tal sabor: para capar no son todos bu
nos que aquellos son buenos para capo
nes que son buenos para gallos: que los
galpitos no valen nada y a capar ni me
drã: y algunos q̄ de su naturale zason ef
feminados y los que desto salen buenos
capones son muy singulares para criar
pollos: y para comer son mejores: para
capar los q̄ tienen gordo el cuerpo o del pel
cues: o por q̄ en goidan mas. El caparse
a de bazer para mas seguro en menguã
te: y vnoia ante no les den de comer / ni
beuer sino q̄ esten encerrados: por q̄ mas
seguramẽte los capan teniendo vazias
las tripas: pa castrarlos au de tener las
manos delgadas y los dedos largos y
delgados: y muy lavadas q̄ no ayan to
cado cebollas ni ajos q̄ son dañosos pa
ra donde ay sangre: y abãlos por bazo

Pla. l. v
Bristor e
li. ir. c. l.
Clar. l. iiii
capit. ix
Col. li. ir
capitu. ij
Pla. li. ir
cap. x. xi.

Libro quinto.

y saquen los compaiones y miren bié que no saquen el coraçón o risonse como yo be visto bazer algunas vezes: y no se si adrede por comerse los: cofida lallaga ecbélea vn poco de ceniza q̄la enzugue y denles a comer vnas sopas en vino: o trigo o pan: si no quisieré comer engarganéselos: y tengálos en lugar a briga do donde no anden: anles de coitar las crestas y no los persigue tanto el gallo y assi engordan mas: mas no se las coiten luego: q̄ basta por entonce el dolor de la capadura: mas si son bié capados ellos de si mismos embeuen las crestas y baruas: creó q̄ todos sabé esta manera de capar: mas puse le aqui: porque piéso que es la mejor para bazer mejor carne: y tã bien: porque tengo de dezir otras: es señal de bien capado si como dize se le embeuen la cresta y baruas y el se para algo amarillo: sino canta como gallo o anda en amozes con las gallinas: que los que no embeuen las baruas y cresta y se la tiené colorada avn que les an sacado los compaiones/ quedáles vnas cuerdaes: y avn q̄ no tienen virtud de engendraran dan celosos y no engordan ni son de tan buena carne. El y otra manera de capar sin abrir los ni sacarles las turmillas: tomen los pollos y con vn bierro bien caliente q̄menten los espolones basta que rompan y abran los pcruezitos: y luego se los embarren con barro de olleros bién blando y es mejor arzilla o greda: y a q̄llo quita el dolor a las q̄maduras y sana con ellos y esto le sponen en lugar de vnguento. Otros les quemá los lomos en derecho de las turmas con vn cauterio: y lee ponen su barro como dize. El y otra manera de capar q̄ es como arles con vn cauterio bien caliente vna berruguilla q̄ tienen sobre la cola como queda bié cauterizada sin daño de la colita: q̄ dizen q̄b aq̄lla berruguilla o machuelo se gouerna el celo. Para bazer capones an de el coger los mayores de casta q̄ pudieren auer: y son mejores los que son de casta grande de gallinas q̄llaman garatanas:

o de las desmudas q̄ ellos crecē y engordan mucho y para engordar son mejores de sobre año: mas los nucuos llevan ventaja por ser mas tiernos y mas exeliente carne.

Capit. xvij. de algunas enfermedades de las gallinas y sus remedios.



Las gallinas tienē muchas enfermedades mas las principales y mas peligrosas naturales y continuas son dos la vna es ceguera: y la otra pepita: dizen q̄ quasi entrábas vienē por vna causa: y avn los latinos a entrábas las llaman por vn nobre pinuita: y en castellano la llaman pepita: y a las gallinas que estan assi enfermas las llaman pepitosas: mas lo cierto es q̄ la ceguera las mas vezes viene de humidat y frialdad: y algunas vezes de mucha sequedad y lo mismo baze la pepita: y de la ceguera sanan mejor que de la pepita. Bien enassi mismo estos males deuen aguas calientes y suzias: y estos males se pegan mucho en el agua: q̄ si vna gallina cegajosa o pepitosa beue en vna vasija a todas las q̄ de aquella vasija y agua beueren se les pega el mal q̄ es muy contagioso: mayormente alas aues nucuas: y si se pre se guarden de tener con las gallinas anadcas ni ansares: por q̄ dañan mucho el agua y todas las aues enferman de ceguera y pepita: tã bien esta enfermedad viene muchas vezes de frio y otras vezes de bābre: y otras vezes por la suiedad del lugar o de estā: y otras por ser el agua muy suzia y detemida en el estio: por esto quien quisiere tener sus gallinas bié sanas procure de tener las en el estio en lugar fresco: y quando baze frio enlugar enxuto abrigado y caliente: lo qual tienen necesidad de mas de ser bien mantenidas: y siempre agua fresca: y si alguna enfermare de ceguera a parte la vna otras y ouerma al bumo: y las otras de les bumo de noche con laurel: nebro: romero: o qualquier otra cosa que de mucho bumo y bueno en el agua les ecben

Colu. lib.
I. ca. v.
Bala. I. J.
ca. x. vii.
Pli. li. x.
cap. lviij.
Erc. li. ix.
C. lx. xvi.
Bristor.
onar. aia
li. v. capi
xvi.
abence.

Delas enfermedades delas gallinas. §o. clxiij

rayzes de tamariz: y ayn cozer las rayzes de tamariz q otros llaman tara: y otros atarle en agua y bazerlos saluados con aquella agua si se les bincbala cabeza y los ojos dela ceguera sajenlos por baxo de los ojos sotilmente q salga por alli algo de aquella agua y con vn cuebillo caliente como cautirio les rompá el cuero por encima del casco: y atrauiessen les vnias plumas por las narizes y mudense la cada dia: y denles a comer ajos ya vn otros les engargantan bojas de ajos verdes picadas con azeite y ayn por retas de puerros son buenas asfipicadas: y ayn es bueno engargantarles por el pico vnias de persona que les baze purgar y esto mudar: mas sobre todo les apuecha el humo y ayn tãbien se baze esta enfermedad de comer agrazes o bigos no maduros como dize columela y si comē altramuces luego se les bincba debaxo de los ojos q parecen eitar alli los mimos granos: es biẽ pũcarles alli con vn aguja callẽte para q salga aqlla agua y vntarles luego los ojos cõ leche de muger y çumo de verdolaga: y es bueno cõtra la ceguera: tomar vna aguja grande y embular enlla vn sedafio de cerdas o de cuerda y calientar bien el agujay es mejor bazer el agujero con vna pũta de vn alfiler: y por alli meter el agujay cõ fus sedafio y baze de esta manera: pelar primero el cogote y baxo de la cabeza passar la pũta del alfilero entre cuero y carne: y meter por alli el sedafio y vntarla q madura cõ mateca y atarles vna vedita y guardarlas del frio: y de otras gallinas q las pican y arrincan el sedafio y cuero: y la misma medicina se puede bazer a los pollos q son ya grandes q lo podran sufrir: y es buena que la be vulto por experiencia: vizen tãbien q es bueno para la ceguera pũcarles vnias vnias que tienen solas alas: como quẽ baze çagria: para la pepita: esta es vna enfermedad q se baze en la lengua: q es vn bollejo blanco y delgado que viste la lengua: y es çenal que la aue que tiene esto

bipa mucho y abre muchas vezes el pico y parece q no se barta de azeite: no puede comer: y asise seca y muere: esto viene de ser el agua de ceniza: y de ser agua de anfares o anadones: pues quiten lo sotilmente aquel pellejo como ni le coiten ni arrinquen la lengua y luego le frien en la lengua con vn poco de ceniza: o con vn ajo majado y dẽle a comer vnias ajos majados con azeite.

¶ Si enferman de bydropicas que se les baze grande el bigado y mueren dello: bagã les vnias o vnias de tamariz en que tengan agua para beuer: o echẽ les en el agua que beuan rayzes de tamariz y esto les aprouecha para muchas enfermedades: si tienen el papo duro que no pueden digerir engargantenles azeite dos o tres vezes: y muchas vezes se enpapan las gallinas que comen mucho: no lo pueden digerir y no tienẽ duro elos papos y los tienẽ llenos: para que esto no les venga es bien como dize arriba darles a comer poco a poco y muchas vezes: y quando tuieren esta enfermedad: es bueno darles azeite como dize que lo ablanda y baze bolar abaxo: y no ay tal cosa como dalles vna o dos pildoras de azibar: de las mas comunes q baze en las boticas q es cosa maravillosa tãbien su ele apuechar pelarles el papo y abzirle sotilmente y vaziarle que ballarãlo q tiene dẽtro duro: mofoso y muy bido: y ço ansele sotilmente: q de esta manera guarcen algunas: y algunas se muerẽ: mas no ay tal remedio como las pildoras que dize. Si se les atrauiessa el buco que no le pueden poner: matẽ las luego que pocas efcapã dello: si estã abiertas de poner mucho: o por ponẽ grãdes bucos denles a comer algunas vnias o granillos de cascay: por nã los bucos menores: y aun dõponer se basita que sanen y la uel los ponedros cõ agua o vino en q ayan cozido çumaque y romero y agallas de cipres y arraybã si pudieren auer poluos de murta que se baze de la grãna de arraybã: y aynoe

las ojas e chenfe los encimay aprietara con ellos anidando las lauado primero con aquel vino/otros majen vnos ajos con vna mano de mostero bien caliente: y así caliente se la pone al sesto apretada y cō el calor y con los ajos aprieta. Paralos piojos q crian: y a dize arriba algunos remedios: estos se crian de estar las gallinas en lugar estrecho donde no se puedē rebolcar y sacudirse y de no limpiar se los gallineros muy amenudo: y a n l s o tales que puedan con vna escoba ardiendo quemar los donde estan los dormidors sin peligro de la gallineria/ es bueno o escaruarlos con agua hiruiendo en que ay a cozido cosas amargas como luego dire: crianse tambien los piojos en mucha cantidad del saluado q comen ma y o m i t e seco y del albuze mas es e mucha cantidad y de dormir en el estio en lugares calientes: pue deuē quitar las causas y cessar los efectos y aproueban las medicinas: cabien bazerles rebolcaderos y en el estio sea en tierra bien cauada y regada: que fere fresca en ella y despiden los piojos: y en el invierno en poluo y ceniza y así se lauan y parán luzias: y si es mucha cantidad es bien cozer agua con altramuzes y cogō brillos amargos y lauar las gallinas y pollos con ello/ y lo mismo baze cozer vino asencios o arraybā y lauar cō ello las gallinas o pollos q nēn los piojos: y a d i r e lo del azeite/ mas no es t a s e g u r o en las aues pequeñas y quiere ser en tiempo caliente: y como no entre en los oydos a los pollos ni gallinas q mueren dello. Tambi es bueno contra los piojos cozer simiente de velcino en agua y lauar el cuerpo a las gallinas y aues mayores/ no a los pollos: ni las mojen cō ello del pescueço arriba que es dañoso: y muchas vezes viene alas gallinas vna enfermedad q llaman belera/ q se paran amarillas y como pinchadas y es lo que arriba dize hidropica: es para esto bueno dar les a comer cosas entutas y estrujarles muchas vezes a quel macho q tie-

nen sobre la cola q les sale de allí vna materia muy hidionda y darles vnas dos pildoras: y el dia que le oviere las pildoras tēngan las guardadas del agua y frio/ enferman así mismo si les corralas plumas de las alas y cola q se les endu refcen los cañones: mayormente si se las corran mucho y por esto es mejor pelar las antes que corralas: y a n todas las gallinas es bueno pelarles las alas y cola por el mes de mayo/ o junio/ o julio/ porque quando viniere el invierno ayan echado nueva pluma: otras enfermedades contingentes pueden tener las gallinas mas estas son las propias y principales. Algunas vezes pican en cosas pōsosas y las comen como son sapos: alamanquesas y otras semejantes fandihas y dello se bincban y mueren/ es les prouechoso engargatarles mucho azeite triaca y vitarles con triaca las coyunturas y deste mal las mas mueren especialmente es mucha la pōsosa. Muchas vezes ponen los bucos sin castrar y esto viene de frio o q se desponen: si es de frio denles a comer cosas calientes como es bazer saluado con agua en que ayan cozido algo de albuze que llama el pligo y tenerlas en lugar caliente y si es que se desponen no ay remedio en ferman mucho las gallinas si comen el tiercol de personas: y de mas de ser mucha suziedad desponen se con ello/ q con la limpieza buen mas sanas y mas gordas: y poncn mejor y sucarne y bucos son mejores y de mejor sabor y precio y por esto si ser pudiere no bagā sus necesidades donde ellas estuuiere: ni a n en los establos donde estan las bestias que de mas de ser suzio: es muy dañoso.

Capitulo. xxiij. del engo dar de las gallinas.



La razon parece que tras el trabajo venga el premio y por tanto trabajo an dado las gallinas encriarlas cosa cōueniente es que estē muy gos

Col. li. r.
capit. viij
Bar. l. iij
capit. ix
a bene.
p. h. l. r.
capit. l.

das para comer y ayn que muchas engordan en los corrales donde andan dadas bien de comer: dire otras que ponen estos doctores q son tales que quince o veinte dias engordan de tal fuerte vna gallina o capon que es cosa maravillosa q darles solamente a comer en los corrales es mucha cosa: tardan mucho y no toman tanta gordura. Das para engordar las aues se requiere primero tres cosas que han de tener el lugar que sea caliente angosto y escuro: que la largura frialdad y claridad son muy contra rias cosas para engordar: y no es menester decir las causas: por que basta amuestra obzafaber los efectos. Para engordallas ay muchas maneras. La vna es darles a comer vnos bollos de massa de harina de cebada y cõello mezclado algo de simiente de lino. Otra es darles centeno cozido que como arriba dixede las cascass que bazen que no pongan las gallinas: lo mismo tiene el centeno y por el solas engorda: y por que en invierno no ponen bucos entonces engordã mas mas para engordar no son todas las gallinas buenas: dije lo mismo que para engordar son mejores las que tienen gordo el cuero del pescueço: y ayn dixemas q si las mantuviesen con sopas en leche y esto se puede bazer donde ay abundancia de ganado: o para grandes señores q se bazen muy tiernas y muy sabrosas. Columella dixes que para engordar las mucho y muy presto que bagã desta manera: sea lugar callẽte y escuro como he dicho: y tomen tantas espozillas como aues quieren engordar: y en cada vna metan vna gallina o capon y tengã dos agujeros vno para la cabeza: y otro para que pueda cchar el estiercol y no pare el espozilla: y tenga bien pelado el ponedero: porque no se les pegue el estiercol: y tengan dentro beno y paja como este mollido y callẽte: que si esta duro no engordan: mas esta manera de engordar: mas es para invierno q en verano y ayn mas engordan todas las cosas cõ el frio.

que con el calor auiendo y gual mantien mienro. Digo con el tiempo frio: y alli esten colgadas las espozillas de vnos clavos y este escuro porque duerman. Deles de comer los bollos de harina de centeno y los primeros dias les den poco a poco y no les den a comer vno basta q tengan digerido lo otro: lo qual se conoce tentandolos el papo y les den poco a beuer o mojen los bollos en vn poco de agua quando se lo den: y algunas vezes sueltenlas q anden vn poco para que se desenojen. Siles dan sopas en vino engordan bien y parãse muy tiernas: mayormẽte si les dan bollos massados con ellos: si por estar asis aradas no quier en comer sueltenlas vn poco y muden les la vianda: dandoles algun trigo basta q se desenojen y tornen a comer lo primero. Los moros engranadas las engordã con massa de panizo que en quinze dias se para uan tan gordas q quasi no temian magro: desta manera. Tena vnas jaulas grandes dõde temã treynta o quarẽta aues en cada vna y destas cinco: o se yela vna vazia y sacauan cada aue por si y engargantan las vnos bollos de harina de panizo basta bincbirles el papo y vn poco de agua despues: y vna a vna bazian esto y passauãlas en jaula vazia y las de la otra jaula en que q daua vazia basta auerles dado a todas: y desque lo auian digerido tornauan de nuevo. y las jaulas esten en algo alto: porque el estiercol q bижerẽ no les pare en los pies. Otra manera ay de engordar baziendo sus jaulas tras el fuego: o en alguna camara caliente: y alli su trigo y agua limpia y limpiar las mucho: o centeno cozido mas desta manera tardan mas tiempo en engordar y no toman tanta gordura: ayn que no es tan traualoso. y si toman galapagos o tortugas y las cueze mucho en agua basta que del todo se desbagan y con aquella agua cueze frõdoles bazen saluado: y se lo dan a comer engordã presto y mucho: y ayn las aues anli encuadas son prouechosas para

Libro quinto.

los etbicos: y avn tambien es buen pien
so para engordar las mulas y cavallos
cojer la cenada en aquella agua que an
cozido los galapagos.

Capitulo veynte y quatro de co
mo an de guardar los bucos y al
gunas propiedades dellos.



Entre los bucos o todas las
aves segun dixē los medicos
y philosophos que dellos ha
blan los mejores son los olos
gallinas: y avn entre ellos son
mejores los mas frescos y que seā de ga
llina gorda: y avn miradas todas las co
sas son mejores los que son lōguezucos
que los redondos y de muy mejor sabor:
y muchas vezes las gallinas ponen bu
co sin macho y deslos ponen muchos/
mas son menores y no de tan buē sabor
como los otros. Llamanlos sabuentia
neos que quiere dezir engendrados de
viento: y dellos no se puede engendrar
ni nacer pollo: y allende de ser muy me
jores los rezientes sean largos y blancos
y sino son muy frescos antes que los ayā
de comer dos horas los echen en agua
fria y fresca y son muy mejores que to
man algo de la frescura como dixē o los
pifoneas y el mejor comer dellos es que
sea por si y tierno que da mucha substan
cia y buen mantemimiento al cuerpo da
muy ligera digestiō y por esso es muy gē
til vianda para los viejos y flacos / gui
sados mayormente tan tiernos que se pue
dan forzer: que los bucos son malos: la
clara pura es de mala digestiō y engen
dra malos humores: y son conglutinan
uas y viscosas / digo que son pegajosas:
y apuētan: y la clara se conviene en qual
quier buco: mayormente en flemacos:
entran en muchos guisados y potajes q̄
callo por no pertenecer a la presente or
dra y por no ser prolixo. Platina pone
barto dellos. La clara es muy buena
para aclarar la vista y quita mucho el ar
dor de los ojos. Aclara el rostro y quita
el paño della y las q̄mazonas del sol y

avn con ella hazen alcohol para los ojos
y quita las lagañas. y para las quemadu
ras del buego: y avn para el buego d̄ s̄ā
tanton. Quita mucho ardor si los forzen
crudos. Al prouechā mucho a las llagas
de la veriga y ríñones: y cozidos en vi
nagre cōtralas camarasprouecha mu
cho / la clara para curar las beridas rezī
entes: crudos aclaran la boz / aclaran el
vino: ablandan los pulmones. Muchos
propiedades nenen buenas. Si los be
chā a mojar en vinagre rezio gasta selea
la calcara dura / y queda les aquella teli
ta de bazo solamente y estantes que los
pueden meter por qualquier cabo ango
sto. Los bucos se puedē guardar o las
maneras fregandolos primero con sal
molida y echados dos o tres horas en
salmuera: y despues lauarnos y ponerlos
si es verano entre saluados o barina de
centeno: y si invierno entre paja: verdad
es que la sal haze megua dos los bucos
lo qual haze que no se vendan tambien
mas no los dexa podrir tan presto. Abē
cenif dixē que despues d̄ salados se guar
dan bien en azeite: yo piēso que en vera
no se guardaran bien en arena blanca bi
en entuta. La carne de las gallinas nue
uas o pollos o capones tiernos es muy
gentil mantemimiento como veemos y
dixē el Auicena que si vna cosa pōc oñosa
sea mozdida a vna persona que mata en
vna ave y assi caliente la pongan sobre la
mordedura y lo muden muchas vezes q̄
no dexara entrar la ponçōña dentro sino
que la traxa afi: y esto se ade bazer lue
go. Los pollos son buenos basta en fin
de julio. Las pollas en fin de setiembre:
Las gallinas y capones por todo el in
vierno. No quiero mas dezir de las galli
nas excepto que vna tela que tienen den
tro de las mollejas q̄ parece pargamino
molida y beuida es buena contra la pie
dra. En la molleja del gallo que fuere
bien viejo se balla vna piedra quasi oco
lor de cristallino / sino que tira a pardo q̄
no es claro y es quasi como vna bauay
y ola be viuso traydo en la boca quita la

Ba. l. r.
ca. r. c. v.
Bui. l. u.
cap. viij.
Pl. l. r. c.
li. l. r. r.
c. li. l. r.
cap. r. c.
aristorel
l. r. d̄ na
r. aia. l.
iii. ca. i. d̄
gener
abagun
part. li.
Plat. li.
r. y. li. v.
Elr. l. li.
cap. r. c.
li. u. ca. i.
Er. l. l. r.
cap. r. c.
Lo. l. l. r.
cap. r. c.
Abence.

Libro quinto.

otra tacha fino que en ver se armado no
vera q los otros carneros q son mas fla-
cos tomen las ouejas. y si se pudiese su-
firir macho es muy mejor por ser mas ma-
so. Digo si la tierra no fuere fria o dode an-
da el ganado. Mas aqlla blanciza y mu-
cho topar se les quita en grande parte si
les horada los cuernos con vna barrena
donde van la primera buelta. y para ca-
sta son muy buenos los que son mellizos.
La edad avn que engendren de vn año
nose deuen consentir fino que anden con
los castrados y no con las ouejas: porq
si antes de dos años toman las ouejas
ello no medran ni crecen: y avn la casta
sale menuda. y si assi es guardado pues
de bien biuir basta ocho años: que era-
mente por ser muy luxuriosos biuen po-
co. No digo que los de xen basta que seá
tan viejos que se mueran no valgan na-
da: mas q basta los ocho años haze bue-
na generacion: y en passando de alli los
malden. Mas desque van cargando en
biedad engendrá mejor y mas crecidos
hijos: si al tiempo del engendrar ligar
el compasion derecho al macho como el
no vaya a subitancia o si miente engendra-
ra bembraes. y si les atan el finiestro en-
gēdrara machos mas muelas veze no
se pueden atar porq los tienen muy jun-
tos la bolsa de ellos. Dize el Aristotel: q
al tiempo que los carneros saltā las oue-
jas: si los viejos moruecos encomiençan
primero a tomar las ouejas: q es señal
buē año y de buena cria. y si los nuevos
encomiençan antes que los viejos es se-
ñal de enfermedades en los ganados: a
cada cient ouejas es necessario vn carne-
ro: y quantos eñenarios de ouejas ouie-
re tantos moruecos a de auer: q avn que
vn carnero pueda empear mas ouejas
salen menudos los corderos. y al tiem-
po del empear las ouejas si dan a los
moruecos bien de comer: mayormente
quádo se empear las ouejas en inuier-
no que entonces no ay yeruater aq mas
virtud y fuerça y será los corderos muy
mayores. y por esto dos meses antes se

les de cada noche vn poco de ceuada.
Dize mas el Aristotel q quien quisiere q
su ganado baga la casta mas chica q las
ouejas se empear en machos q aguar-
den a juntar los machos y bembraes en
trafereno y que ande vieno ciego y q
todo el ganado q ande baze vieno cie-
go. E quien quisiere q se engendren bem-
bras los junten quando anda abrego y
baze medio via apasciente el ganado:
pues alli mismo conuiene saber algo de
las ouejas: es muy bien que el señor del
ganado antes baze su bato de aquellas
de que se espera que crezcan y darā ga-
nancia que de las viejas: que por la ma-
yor pte se mueren o no dan casta. Verdad
se a q las borregas de vn año no dan bue-
na casta. y si acaso se empear en vñan
los corderos: por que ellas tomen en si
fuerça mas muy mejor es que al tiempo
del empear las aparten: por que no las
tomen ni vengā a parir basta que ay an
dos años: y si son de buena edad para pa-
rir: todo el otro tiempo basta siete ocho
años: y avn si son biē mantendidas y cu-
radas basta diez y onze: pero lo mas co-
mun es lo primero. An se de escogeron
todas las señales que dize del carnero
excepto que no sea alta ni tēga cuernos
que de la q nuere cuernos luego se de-
uen desbazer que no dan buena casta.
Sea de la fina de muy grande vellon: ve-
llosa la barriga: ancha de cuerpo baxa
de piernas: grande cola: y de tales que
suelen bazer buena casta: no de xē tomar
las nuevas basta que ay an dos años. y
si se empear en vñan los corderos en
estando domitos que cbupan a las ma-
dres y quedā desmedrados para adelā-
te: vendan las viejas machorras las q
no son de tan buena casta. y mas vale
traer en el bato pocas y muy buenas y
bien mantendidas y mas fructo y puebo
bā que muchas y mal tratadas y hābri-
emas: y las tales allē de de bato poco fru-
to enuejecē presto cō la bamba. Assi mis-
mo ay dos generaciones o mãras de oue-
jas y carneros. Unas finas como emos

El tiempo q̄ se an de empreñar las ouejas. §o. clxvi.

dicho: y entre aquellas ynas mas finas que otras como en las personas blancas ynas mas blancas que otras. Otras ay grosseras q̄ tienen la lana basta y o poco valor: y estas sufren mejor la tierra fria. lluviosa de nieues: y avn son mas rezias para andar en tierra algo espessa de mōte. Solamente les haze el viento mucho daño. Estas son muy comederas: y avn entre las ouejas ay ynas locas o rōtas/ que avn que las quierē sacar a pascer no quieren yz. P otras vezes posian a salir con las nieues y tempestades de los establos. y desta fuerte sō mas las grosseras que las finas: digo las q̄ tienen lanafina ande andar lexos de mōtes / çarçales / cardizales y matas: porq̄uelo vno saca la lana y viene al vellorino menoscabo: lo otro embuclnēse aquellas espinas en la lana y rascufian las ouejas: y de aquí les vienē algunas enfermedades como dire en sus pastos. La tal lana es mala y de poco valor: avn q̄ sea en el pelo fina

ca: o den les vn poco de sal antes vnanillo q̄ todo bara vna operacion. E avn a los machos lo deuen iā bien dar y mas presto se encenderan en saluguria / mas nose la den mas despues o se auer tomado: porque haze abotnar. Asii mismo al tiempo que se empreñan y algunos dias despues no beuan de mas de vna agua / que las variedades de las aguas haze grandes variaciones y mezclas en las lanas. E avn en tanto que algunas partes ay donde si quando la oueja se empreña beue de vn rio pare el cordero pieto: y si de otro le pare blanco: y si de entrambos remendado como testifican muchos doctores. E del tomar se las ouejas ay dos tiempos principales por abril y mayo y los tales vienen a nacer antes de los frios del invierno y parar se bonitos. La otra temporada es por el mes de octubre q̄ vienē a nacer ala prima vera: y entonces tienen bien que comer. y esto es bueno para las tierras donde nēua mucho: sino les dan a comer dentro en casa q̄ viene a parir quando ay barta y yerua: mas si ay que comer el invierno para que las madres den barta leche a los corderos: y ellos asii mismo puedē pascer algo: grā de ventaja lleuan los que nacen al otoño algunos dias antes o despues de la fiesta de san Miguel que sō mas crecidos y muy mejores y mas sanos: mas no se an de tomar despues de mayo: porque las ouejas andan preñadas ciento y cin cuenta dias. E los que nacen en el invierno como entonces ay poco que pascer y poca leche salen desmedrados: mas si la tierra es de mucha yerua y no fria / bazeñe bonitos que bien sufren los corderos el pelo: o si los tienen en establos y a ellos van de comer como bazen en muchas partes dōde los inviernos son muy rezios: como el Uergilio cuēta de las tierras septentrionales de Scitia: y en otras partes muchas dōde los ganados no salen los inviernos o los establos biē calientes: y a ellos den biē de comer: y por ello en las tales tierras son las carnes mas

¶ ala. y
mo. c. iii.
abz. c. yj
nouēbz.
ca. cxiiij.
Ere. li. ix
clxxii.
libro di. c
xxviii.
Aristote
vnat. oia
l. vi. c. xx
ca. fxi. li
viii. c. xx
li. ix. c. lii
plin. li.
xviii. ca.
elyii. lib.
viii. capl.
lii.
Co. l. viii
capitulu
Bart. li.
viii. c. ii.
Der. l. iii
Bar. l. ij.
ca. i. c. ii.
capit. iii.

¶ Capitulo. xxvij. del tiempo q̄ an de juntar las ouejas y carneros para que se empreñen.



¶ Como que coa si cōtino anduicisen cō las bēbras cōtino auria casta nueua: mas aq̄llo avn q̄ en algunas partes sea prouechoso dōde se puede vder la leche q̄ se rezia: en otras partes es dañoso: porq̄no en todo tiempo salē buenos corderos: por ello cōviene q̄ anden apartado vnos de otros: y q̄ sola mente los juten al tiempo q̄ mas cōviene para empreñar se: como dizē q̄ baziā las amazonas q̄ en todo el año nose juntauā con varones: saluo aciertos tiempos para auer se de empreñar. E asii los carneros estādo de tenidos temā mas fuerza y virtud p̄a el tiempo necesario. Mas primero cōviene hazer algunas cosas q̄ los jaten: q̄ si algunos dias antes beuen las bēbras agua alobre se empreñan mejor: y si salobre no la ay vebē les sal en el agua q̄ beuē en las cañales mas sea por

Libro quinto,

gordas en el invierno q̄ en el verano. Ya
dize en el capitulo de arriba lo q̄ dicen el
tos doctores para q̄ se ayā de engēdrar
machos o bēbras q̄ son de dos cosas: la
vna ligarles vno dōs cōpañones o apaf-
centarlas baya el ciervo. Altre o q̄tro
vezes q̄ el mozeuco a saltado la oueja q̄
da preñada: y cūdo preñada aparten
los de las bēbras q̄ anden con los castra-
dos: porq̄ procurā tornarlas a saltar y ba-
zen las mal parir. y avn si luego despues
de preñadas llueue o baze frio grande a
bortan: o si baze truenos mayormente ef-
tando solas. y por esto auisan q̄ si quādo
estā preñadas las ouejas tremare que
las junten todas en vno q̄ la cōpañia es
grāde remedio pa los truenos. y lo mis-
mo es ē los corderitos q̄ dētemor semue-
ren: estando preñadas si comen velloras
abortā mas despues de paridas dā mu-
cha leche. Al parir ponga el pastor mu-
cha vigilācia q̄ las ouejas parē cō grāde
trabajo y dolor: y q̄danse muchas d̄ par-
ro: pues q̄de se alguno en la recaga d̄ lga-
nado para recogerlas madres y corderi-
tos. y al tiēpo del parir ouen andar po-
co: y apascenarlas en poco termino por
que menos se perderan. y avn en otras
partes recogē las ouejas quādo quierē
parir a sus establos grādes y bien callē-
tes y allí parē: esto es vōde son los inui-
nos muy llimiosos: q̄ si en nasciēdo se mo-
jan los corderitos baze les mucho daño
y en los tales nēpos tengālos cerca de
la lumbre y bñ encerrados q̄ baltar les a
que mamē dos veces al dia / mas luego
que las ouejas ayā parido o dēfien las
la primera leche q̄ llamā calostro q̄ si el
cordero los mamare dañarle a mucho:
y juntar los con las tetas de las madres
para q̄ mamē: y si mamar no quierē vn-
tenles las bocas cō vn poquito de la leche
o manteca de vacas o puercos: y luego
tomaran la teta: y avn porq̄ tomē entero
conoscimīto de las madres y se bagan
bonitos y esfueren para y: tras ellas al
pasto: los primeros dos dias tienē en ca-
sa encerrados bijos y madres: y o spues

van todos juntos a pascer. Mas muy
mas gorditos se baze: y mas sanos si los
tienē en sus establos: y ala mañana y tar-
de y ala noche tornē los a meter dentro:
porq̄ las ouejas no les aboguen: y porq̄
el corer los baze mucho daño estē en lu-
ga restrecho y callēte y escuro: y algū dia
claro saquē los al cāpo vn poquito para
que se d̄ benojen. y entre t̄to q̄ ellā ence-
rrados vē les cada semana vn poquito
sal solamente porq̄ tomē sabor para q̄ se
abezen a comer. y denles alguna y crua-
ternecita como son ojas d̄ grama: o aue-
na: salvados mielgaes: y vn poquito de ba-
rina de ceuada es muy bueno. y avn si
baze tales tiēpos fortunosos que la ma-
dre no pueden salir a pascer: o no ay q̄
comer en el cāpo: deuē les dar en el es-
tado a comer beno y paja: y porq̄ lo quie-
ran comer mezclar lo con sal como dize
en el capi. de las cabras. y dar les ramō
de oliuas: y azobuechos: y bojas d̄ alamos
y de olmos (lasquales bā de tener guar-
dada para tales tiēpos) ceuada: y sobre
todo sal porq̄ cō la sal beuē mucho y nes-
cen mucha leche. ya de q̄ estā bonitos
los corderos puedē andar bie cō la ma-
dre: y si alguna vez los sacaren a pascer
sea por vōde ay a y crua nueua: y por esto
son muy buenos los labrados. Tienē de
mamar quatro meses: y porq̄ crían pi-
uelos (y cō esto d̄medrā mucho) an los
de tresquilar ala prima vera. E desque
ya saben bien pascer que an mamado el ti-
empo que de dicho apartē los de las ma-
dres con las vazias y carneros: porque
pierdan el mamar y luego pueden comē
sar abazer el queso antes que las madres
se enrugū: y desque ayā olvidado el ma-
mar si los quierē tornar cō las madres
no les bara perjuizio. Mas luego que
los aparten denles bien de comer: porq̄
con el abundancia del buen pasto pierdū
el desseo d̄ las madres. E alo primero a
de andar con otro ganado mayor: vigo
carneros o vazias: por q̄ andē muy mas
acompañados: y piensē que son sus ma-
dres.

Delos pastos del ganado.

Go. clxviij.

Capitulo. xxvij. del pasto del ganado y de los mantenimientos que an de guardar en casa para el pozo q en el invierno no muera de bábze.



A no sera menester auisar que para el ganado ouejuno son muy danosas las tierras mds tosas y espesas porque la lana rescibe gráde mengua q las ouejas se repelá mucho: y aú se bazé sanosas y enfermas: p si épre au de procurar q en todo tiépo sean bié mātendidas: si en verano como en el invierno: o en el cāpo: o en casa: si el tiépo y la tierra lo de manda. y muy menos cosa es al señor del ganado proueer se de prouisiō para el invierno: q no auerse de auenturar co mo iuelé hazer. y de esta manera quando sale el invierno: salen bozros de ganado y cargados de pellejos: o quādo mucho bié libránsale sin corderos o no cō tātos como criarían: q a vn q no ay an de mantener conuio el ganado todo el invierno en casa: es bié tener con q lo acorá en tiempos de grandes aguas nieues y vientos: y au en muchas partes mantienē los inviernos los ganados en casa: y se ballá bien dello q engordan mas: dā mucha leche: y no se muere ningūo: q a qual quiera ganador áto lo mata y destruy cel. frio y tāto lo enfia que se casi como labábze. Cierdad sea q esto mas es menester. en vnas tierras q en otras. Que en las callentes y d pastos gruesos y mucha yerua: mejor: pasará en el cāpo q en las contrarias. Es bié q en las tierras frias tengan sus establos (luego dire de ellos en el capitulo siguiente) y régan pastos guardados: y es bueno dōde lo pueden auer el beno o segar yerua y enrugarla. Don de no bazé prados de beno: bojas o carboles como dice arriba: paja mielgas o verdes o secas. Paja de ganauços y de otras legúbrice q cō la bábze todo comen: y porq lo quierē comer o les mezcien sal: o lo rocē cō agua en q ay a deshecho sal y comer lo an de mejor: gana: y

beuan bien q con el beuer engordá y tienen mucha leche. y la leche es muy mas sabrosa q naturalmēte guarda aqí sabor de sal: y au dice el Aruote que si aloto fio (y esto es quando no ay yerua q pascen) toman muchas calabazas verdes y las pican menudas y las ponen en los lugares dōde les dā la sala bueltas de las q las comen muy bien y dā mucha leche y lo mismo hazen a las cabras y vacas. El mismo en el campo el pasto sea donde ay yerua en abundancia: mas no sea lugar de vicioso: es may o mēre humidoso de manñiales y lagunas: porq con el vicio enferma mucho: y au no son de tan buena carne en los tales lugares como en lo enxuto y cerros y alturas: mas si no ay tales pastos q sean enxutos y buenos no pascā mucho en lo vicioso. y si el año es muy abúdate de yerua y engorda mucha el ganado: suele morir dello: es bié porq cō la mucha gordura muerē: q las laquen tarde a pascen: y la esto mēte prauo: mas las grolleras suffren mejor los pastos humidos y yerua gruesa q las finas: y dōde ay cerros y mediana yerua: las finas en lugares bien enxutos: mas por dōde anda este ganado deuen mirar q no andē ansares porq el estierco dōllas lo vno q ma la yerua: e aqillo es poco de asno: mas comē lo mucho las ouejas: y cō aquello secá se mucho: y au en algunas partes donde hazen por ganados ouejunos ay ley que ninguno crie ansares salvo dentro de casa: y au q a ellas en el invierno sea prouechoso andar entre algunas viñas dōde ay yerua es muy dañoso a las viñas porq con la lana orriban las yemas e las cigas: y en los estios salgan bié de mañana a pascen quando ay a rocio o estela yerua fresca. y en el invierno no no salgan basta q la belada este deshecha. y si no las encierrā los inviernos en los establos dōde es la tierra fria: es menester llevarlas a enuernar al lugar callēte y donde ay a bien que pascen. y en los tiempos calientes tomarlas a los lugares frescos. y tpo: que este ganado es

Paladi.
noniēbz.
capit. xiiij
Er c. l. ix
ca. lxxxi
Cler. l. iii
Co. l. viii
capit. iii.
Arl. l. viii
capit. x.
Bart. l. i.
viii. capit.
le. p. v.
Justino.
bisto. ca.
de bipo.
Eor. l. ij.
capit. iii.
Pl. l. viii
ca. xviij.
lir. cap.
lx. xiii.

muy tierno de cabeza: y con el sol rescibe mucho perjuizio ha de auer esta aduers-
tencia q en el estio mayormente quando
son los dias canicular es: los pacien-
te de mañana q el sol no les de lleno en la
cabeza: digo en la frente: lo qual se ha
bien si antes de medio dia lo apascien-
bazia o dase pone el sol: y desde medio
dia adelante bazia el oriente: y avn esto
es mas necessario en las grofieras q son
mas flacas de cabeza: y a medio dia. y
avn desque comieça a bazer calor lleguē
las alas sombras: o de arboles: o de pes-
ñas: o de portales. y por esto es bueno q
en las ohefas donde anda este ganado
aya arboles a muchas partes o de pue-
da este ganado fester. y quando toman
a refrescar a tarde tomen a pascer y be-
uer: y avn si necessario fuere o noche paz-
can vn poco. Claro es q con la sal este ga-
nado y avn qualquiera anda mas gozido
mas sano y avn tiene mas leche. De co-
mo se les aya de dar vean lo q dize en el
capitulo de las cabras: es muy bōde pa-
ra ellas q la yerua este limpia: mayor-
te darena q les es muy dañosa. Es muy
bueno para ellas andar en los rastrojos
despues de auer cogido el pan q lo vno
comen lo perdido y aprouechan mucho
ala tierra: mayormente si buerme en ellos
y despues que las ouejas an andado pue-
den bien meter puercos para q comanto
caydo en el suelo: y aquello de q las oue-
jas no se pueden aprouechar. El dormir
de las ohefas en lugar enruo abrigado: biē
guardado de lobos: o de redos: o de sep-
tos. y este ganado quiere muchos pasto-
res y perros: mas quiere q siempre vaya
vn pastor: delate que las guie y los otros
vayan a los ladros: y por otras: y mas
bagan los pastores con amenazas y bo-
zes q con beridas no les arroje piedras
ni el cayado: o si le arrojen o de no las
bieran sino q las espanten: sinos y bozes
son mas prouechosos y menos dañosos.
Estallidos de la bondad y siempre el pas-
tor se suba en lo mas alto: y cerros para
que desde alli mire y vea bien los ladros

nes y los lobos y si alguno se qdare ca-
ga do y perdido. y esto breuemente basico
los pastos: y avn q en ello se podria mas
dezir esto es lo mas principal: y esto es
barto si se baze. Mas quiero dezir que
se me oluidaua que dize el Bartolomeo
angelico que tienen dos otros dias vna
ouēja o carnero sin darle de comer y oel
pues le van bien de comer que engorda:
ra mucho mas que de otra manera.

Capitulo xxix. de los establos
para el ganado ouejuno.



Enmos que para algunos ti-
emplos son necesarios esta-
blos: porqueno pueden en
todo tiempo dormir ni avn
estar de dia en el campo: ma-
yormēte en algunas tierras donde los in-
uiernos son muy asperos y comiēte de
zir de los establos: y avn que a vna nece-
sidad qualquier cubierta puede fozorzer
donde es necesario el abrigo es prouē-
choso el prouer miento: ban de ser sāgra-
des quanto viere el señor q pueden abas-
tar para su ganado y bechos bazia el ori-
ente o medio dia: q pues son para el inui-
erno y contra los frios: raxon es q en el
baza o de les de el sol. Sean bajos o tie-
jado q feren mas callentes: ante largos
q muy anchos: costeros porque no pare-
la vna ni suziedad no ventosos: ni buni-
dos: y porque la lana se ensuzia con el es-
tiercol y vna y se daña mucho: y avn el
ganado se baze farnoso y enfermo. es bi-
en que el suelo este muy lleno o de paja
o de becho seco o de semejantes cosas:
porque lo vno las ouejas esten limpias
y sanas: y avn aquello baze mucho pro-
uecho a la sanos del campo y estando su-
zio aquello faquen lo fuera y echen otro
limpio y aquello vaya a farnosar donde
se acabe de podrir: como arriba dize en
el quarto libro. En estos establos ban o
quemar cuernos de ciervas: cedro / ro-
mero / nebro y otros olores por amor
de las culebras: y otras sauandijas que
vienen al olor de la leche y bazez mu-

Clar. li. ii.
capit. ii.
Eo. li. viii.
capit. iii.
Ere. li. xii.
capit. ii.
li. ix. cap.
li. xiii.
li. xiv.

Algunas enfermedades del ganado. fo. clxviij.

cho daño al ganado: y aya a veces alpa
stor: y de aquestos olores buye mucho
Sobre todo esten muy limpios y calien
tes los establos patados los ganados.

Capitulo. xxx. del castrar y tresquilar.

Quomo se ayan de castrar los
corderos no es menester dýr
agora: pues esta dicho el tien
po y manera en el capitulo de
las cabras: y como de los ca
bríos se vió assí se debe fazer en el ga
nado ouejuno: y dize Barro qno los ca
stren menores de cinco meses. Del tresq
lar ay dos prouechos: lo vno aluiar el ga
nado de la carga y enfermedad. Lo otro
tomar la lana para vestir la gente y otras
necesidades de casa que comunmente te
nemos: mas no todo tiempo es y gual me
te aparejado: que muy mejor es en men
guante de la luna que no creciente. y en
ynas tierras es mas temprano que en o
tras: que en las tierras calientes es bué
tresquilar por abril y ayn por fin de mar
ço: y en las tierras fras por mayo: y ayn
si son muy fras por junio: y por qen esto
no se puede dar regla cierta comun a to
das las tierras: mayormente por las mu
danças de los tiempos: cada vno vera
lo mejor con tal que siempre las tresquis
len en tiempo caliente y dia claro y sereno
que no ande vieto: y sea que no ande tres
quilar muy de mañana ni tarde: porque
con el calor y sudor sale la lana mas blan
da: el vellon mas pelado: y ayn de mejor
color: para auerle de vender: y despues
tresquilado al atarde torna el ganado lu
gar de pascer y n poco qes q todo el dia
han estado encerradas y ayúas. y al tres
quilar aya mucho tienpo no corten algu
na mas si alguna quiere bebida es bues
no vinarle co pexala o liqda. Otros
lo llaman alquiran: o echarles encima
cisco de la fragua de los herreros: que co
ello sanan: y ayn aquello es bueno para
encorzar las mataduras de las bestias: y
las ouejas grosseras se tresquilan mas tar
de que las finas. Dizen estos doctores

que en auiendo las tresquilado tengan a
gua en que ayan cosido altramuzes y be
zes de buen vino anejo: y otro tanto de
alpechin: y picdra agufre molido todo
bien mezclado: y cozido tozuifca: y qcon
ello frieguen bien las ouejas: y vende a
tres o quatro dias qayan bien sudado si
esta cerca la mar lauen en la ribra: y
sino con agua llouediza o con otra agua
en lugar della y ecben les sal a bueltas y
con ello lauen las ouejas q qd limpias
y esto sea en dia caliente: y de la mancha
en todo el año estaran sin sarna y sanas:
y ayn criarán mas larga la lana y mas fi
na: y ayn les mata las garrapatas o pio
jos y reznos. Dize Plinio q el buen tien
po del lauar es quando las viñas se desle
chugan. En algunas partes donde es tie
rra caliente las tresquilan dos vezes ala
ña. En el tiempo del tresquilar contentas
colas alas ouejas y carneros: excepto a
los mouecos: y entonces los señalen to
dos.

Capitulo. xxxi. de algunas en fermedades deste ganado.

Este ganado viene algúas en
fermedades. Dellas se curen
como dire de las enfermeda
des de las cabras. Dellas di
re aqui y dellas en el tratado
del ganado vacuno. Las señales que
pone el crescentino de estar enfermas so
estas. Si llenan continuo baxas las cabe
ças / quela que esta sana y rezia lleuala
cabeça alta: y que si les abre los ojos ane
nen ynas veas gordas coloradas como
blanquezinas: y si estans sanas las nenen
delgadas y muy coloradas. Otro señal
pone el aristorel de estar sana: que si es in
uerno y le a belado encima y no au sacu
dido el yelo: ayn q el Bartolome angli
co dize al cótrano. Que la q esta sana y
gorda se sacude: y q la flaca y enferma no
tiene fuerza para ello: y por esto lo cófer
ua mas. Mas la mayor enfermedad
que este ganado o tiene es la sarna: la qual
les viene mucho de frio y hambre: o si so
pues de auer las tresquilado y no se les

Bar. l. ij.
capit. iiij.
lib. i. capit.
l. ii. c. xxi.
Er. c. l. ix.
c. lxxv.
Pl. l. xij.
c. ij. l. viii.
ca. xxi.
Pala. in
lio. ca. vi
capit. viij.
Colum
libe. viii.
capit. liij.
Er. cap
l. xv.
Bar. l. iij.

Er. l. ix.
c. lxxv. li
ir. c. xxx
Ari. l. viij.
capit. x.
Bart. l. ii.
viii. ca.
lxv. lib.
viii. c. ii.
Er. l. iij.
Co. l. viij.
capit. vi.

bizo a quel remedio y causan le mucho las espinas y carcas y monte y establos suzios. Señal dela farna en las ouejas es que se rascan muchas vezes: luego las han de apartar delas otras por q una morbida pecus inficir omne pecus: que vna oueja farnosa alas vezes cobonde todo el bato. Al prouecharles ha mucho la medicina q se diro en el capitulo de arriba del agua de los altramuces y las otras composiciones echandole a bueltas buena quantidad de vclisio y es mejor blanco y buena miera: pa dire como se bazia en el capitulo de los nebrros en el libro tercero. Es bueno alpechin cojido hasta que se galian los dos tercios: o v rina o persona en que ayan metido algunos cascos de barro muy callentes: o pez liquida dela q dire arriba con vn poco o piedra calsre molido y junto cojido al fuego. Dize otra medicina Columella q tomen las ciguatas ala prima vera quando no han echado simiente y las majen y saquen el sumo y le echen a bueltas buena cantidad de saltoñada y lo echen en vna vasija de barro vedriada y lo cubra mucho y lo entierrn en vn muladar muy cubierto: y este alli vn año entero q sude con aquel calor y con aqillo es muy bueno y ntare el lugar farnoso: auendolo primero callentado: y si la farna es en vna parte y esta muy arraygada: primero q la vnten frieguen la cõ vna trejuela basta q baga sangre. Si tienen calentura sa quentes sangre dentre las vñas o de los ojos o delas cejas y darles a comer bojas o sauz: de parras o de alamos y passarlas a lugar friot q lo q Crece tino dize de los bueyes prouecho baze alas ouejas y lo mismo es en el bueno quando les crece mucho el bigado: y mudarles los pastos muere se muchas / mayormente los carneros de gordos q se les cubre el rison y esto es en el mes de junio y julio q conel calor y gordura aboganse para esto conuicne: que en estos tiempos los traygan a lugares frios y los tengan encerrados que no pazcan sino poco: ma

yormente en estos meses que son muy callentes: q por fin de agosto o por seniem bre q resfria ya el tiempo pazcan quanto pudierẽ. Del sanguiuelo ya se diro arriba. Del lobado el mejor remedio es matarla res / mayormente en estas pequeñas antes que lo pegue y ellas se dañen mucho. Dela otra enfermedad del agua entre el cuero ya se diro en el capitulo de las cabras: y la mucha sed daña que las aboga y esto les viene por mayo y junio. Muchos les sacã sangre de las narizes por de dentro con algun bierro agudo: y con este remedio algunas sanan / o de sola lengua: y para el sanguiuelo de so la cola y esto les viene muchas vezes por auer comido vna yerua q Columella llama sangunaria: es señal dello que haze espumajos y bicha el vientre y varetaciones. Si muere en de alguna pestilencia el mejor remedio es mudar pastos y rieras y si ser pudiere de calidad cõtraria. En la enfermedad de los corderos vean lo que se diro de los cabrios: en lo delas boqueras. Si otras enfermedades tuviere el ganado procurelas el pastor bien: y por esto es necesario que sea desde nio criado con ello y no muden cada dia pastores que dello vinene grande perju yzio a las reses. Deuen guardar mucho este ganado çlas cañabejas y otros pastos ponçiosos que muchas vezes muere en dello.

Capitu. xxij. del queso y algunas propiedades suyas.



Q queso creo que no ay quẽ bazer no lo sepa mas por no dearlo pues singulares personas bizieron dello menciõ lo dire. y primero sera bueno poner de los cuajos. De los cuajos de las animalas se cuaja biẽ el queso y pueden sacer biẽ los cuajos de los gamitos o ceruanicos antes que pazcan o de los lebrastones y corderos: mas entre las animalas no es otro tal como lo de los ca

Pl. l. xi
cap. xi.
li. xi. cap.
xii. l. xi.
c. xi. lib.
xxij. c.
ir.
Bar. l. ii.
cap. xi.
Colum.
l. viii. ca.
vii.

Palad.
ma. c. r.
Aristo. l.
ij. c. r.
dena. a. p.
li. iii. cap.
xli.
Pla. li. li.
ant. lib. ii.
ca. r. vii.
li. c. r. vi.
abagin
parte. ij.
Bar. lib.
xix. capi.
li. xlii. li.
xviii. c. iii.

buitos. y avn dize Paladio: que cō los pellejuclos delas mollejas delos pollos secos y molidos se cuaja la leche: mas to do queso de cuajo resquemava yn poco. Otros cuajan la leche con leche de bigueras: opicando los ramos y echádo los allí en la leche. Como dize el Aristot. cogendo la leche de biguera en yn as la nas limpias: y al tiempo dī cuajar lauar aquellas lanas en yn poco de leche y be char lo cō lo otro: y avn cō la leche de biguera el queso se haze sabroso: mas o bre todos los cuajos para en perficion de sabor: lleva ventaja lo que se cuaja cō flor de cardo que es dulce: y no resqma como lo delas animalias y el cuajo da mas q̄so: avn que no tal como la yerua. Mas esto es de saber q̄ no se puede hazer q̄so de toda leche: porq̄ la leche es d animalales que tienen dientes arriba: y a bajo no se puede cuajar salvo sino fuere mezclada con otras q̄so: que muchos o zen q̄ en algunas partes bazen queso de yeguas o asnas: no se entienda porq̄ sal uo mezclado con leche de ganados: y el cuajo es muy mejor mientra mas añejo como dize el mismo Aristotel: y en esto de hazer la manera todos la saben: mas el tiēpo es que como la leche no es buēa luego q̄ b̄a parido ni delas q̄ b̄a muchos dias q̄ parieron así es el queso: y de ganados sano y no enfermo: grueso y no flaco: y avn segun los pastos así es la mejor: y lo de vacas es de mas rezia digestiō y quenunguno. Lo de cabra es d̄ po co mantenimiento y rezia digestiō. Lo de las ovejas tiene el medio y por esto es lo mejor: mas dela leche de vacas sale do tanto queso q̄ delas otras por ser mas mātecosla. De bufalos se haze muy dulce y mantecoso q̄so como lo d̄ vacas para assar correoso. Si el q̄so se ha deco tuer muy resiente no va nada que no sea muy esprimido: mas si se ha de guardar para pulsion anlo de sacar mucho d̄ suero y no de snarlo porq̄ no se guarda tā to ni es tan sabroso: y avn despues de es primido ponerle sus pessas encima: y

avn en muchas partes dōde bazen los quesos muy gr̄des los esprimen y apri etan con tornos o prensas y ponē fusil molida: y avn si es tostada es mejor: que los q̄ con agua echan la sal no aciertan. Puēdē echar a bueltas dela leche q̄le quier sabores de especias para q̄ del m̄s mo sabor: salga el queso: o pelco molido o a redra: y avn muchos echan (como dize el Colu) piñones tiernos a bueltas del queso majados y mezclados con la quajada. Esto es para comello fresco: lo b̄a de poner en lugar frio y ayroso: y des que algo entuto a yn poco de humo basta que vaya bien entelleciēdo y desq̄ biē entuto y quasi seco echenlo en baze yte: q̄ allí mejora mucho y nose comera d̄ po lilla ni de gusanos: y avn que los tēga luego mueren: no se enmohecera: y desta manera se podra guardar quanto quisiere: y guardento despues por secenteno o cuada en algūas tinajas por seguridad delos gatos perros y raiones: no entre trigo porque el trigo es callēte y lo escal da. La manteca vsan en muchas partes en lugar de baze yte para muchos guisados: mas porq̄ la que es algo añeja no tiene buē sabor para comer: y así mismo la salada: porque la sal haze tener rancio la uenla muchas vezes con agua fria: y así toz na tal que parece fresca: mas avn que la pongan en lugar de baze yte no la coman con pescado que causa malas en fermedades incurables como son mal b̄ san lazaro y otras. Tiene la manteca p piedad de ablandar: desenconar madurar y si vno a comido cosa p̄cōsiosa y toma manteca con tiempo. le ayuda co mo triaca. Ablandalas llagas y dure zas interiores: Quien mucho la vsare co mer vañia el estomago: avn que sea pue cbofa al viēte es buēa para hazer muy singulares ynguentos: y para vntarlos opilaciones y embargos alas personas mayormente a las criaturas. Del queso ay dos māteras: o fresco o añejo. Lo fres co da mas mantenimiento al cuerpo y no

Libro quinto.

es de la resia digitió. Lo anejo es mas duro en la digitió y engendra malos bu mores: q̄ baze opulaciones: piedra y are nas en los riñones: baze pesado al estomago: o a tosse: restríe el q̄so y mas loca bruno: las vias de la vrina si es comido en mucha quantidad: por esso no lo comā lo que tienen mal de piedra: y los que vñ nan dificultosamente: y menos los que tienen mal de yjada: y causa malas en fermedades en los nifios: por q̄ toda co sa de leche: lo vno por su natural: y lo o tro por el cuajo que júta y aprieta: apre ta los poros y vias de la vrina: y assi mis mo toda cosa de leche es muy dañosa en tiempos contagiosos y pestilencialos: y para enfermedades q̄ se pegan: y no lo coman los q̄ son tocados de dolor de co llado. Lo reziente refria el estomago: y es bueno para los q̄ escupen sangre. Lo seco da dolor de costado: y engendra mu cha colera: y es malo para los gotosos: y por esso o lo se due comer poco: mas co mudo sobre toda vianda baze los q̄ mu res no subā ala cabeça. Retiene las ca maras: y mientras mas anejo es mejor. Si ponē el q̄so fresco sobre las mordedu ras pongosifas o de perros raufosos su ca fuera la pongosifa: lo qual se conoce q̄ se muda la blancura del queso: y se para cardeno. Es muy buen mantenimiento: y prouision para las personas que trabaja n. Lo fresco con miel quita las manjillas/ cardenales. Y tantas propiedades de las ouejas y carneros que para las auer de dezir aurian de bazer vn nueue trata do por sí. Mas esta porne por muy nota ble que dize el Aristotel de la lana: que si de la lana de las reses q̄ aya muerto algũ lobo biziern en opas de vestir q̄ criaramu chos piojos mas que de otra lana algũa y el pellejo callente assi como le acaband desollar de vna oueja o carnero (y es me jor para ello molerlo mas gorda estuie re) quita los dolores de los açores. Esto dize Saleno libro vñ de cimo de simpli ci medecina capitulo Pellis ouis: y es para ello tanto bueno que en dos vias

los sana. Si el eliercol de los corderos es amafado con vinagre quita las má si llas del cuero. y si con azeite y cera sana las q̄maduras. Dezir de las carnes y sus diferencias como es mejor la de los car neros que de las ouejas: y de los castra dos q̄ de los cosudos: de los primales q̄ de los viejos y de los finos q̄ de los gros seros: y como los corderos son dañosos por participar mucho de la silema no es menester pues todos los abē. Esto sepue de dezir y con verdad afirmar q̄ la carne el carnero nuevo fino: y gordo castrado para comina se puede ante poner a todas las otras carnes.

Capitulo. xxiiij. de las pa lomares y palomares.

El las aues no ay otra que tan tas vezes multiplique como es la paloma: que la gallina au qu es de mas poner: no se encobartas vezes: auñ que en vna vez pueda sacar mas pollos q̄ palominos la paloma en muchas. De las palomas ay trece u neras las vna torcazas: y destas no en tiendo dezir: porque no se pueden aman sar para criar. Otras son palomarie gas: otras caseras: estas sō las mejores: mas estas vos poltreras casi sen de vna mane ra: y por ello scan de tratar vnas como otras: mas primero cōuene de zir del pa lomari q̄ tal a de ser. El palomar es cosa de ganancia si es tratado como deue y de poca costa: por q̄ las palomas lo mas se mantien en buscando ellas saluo ciertos tiempos en q̄ no hallā q̄ comer. Los pa lomares se bazen en torres: mas muy me jores sō en el cāpo q̄ en poblado. Para palomar se a de escoger lugar raso de ar boles: por q̄ en ellos se asientan mucho los gaulanes/ bubarras: y otras aues de rapina q̄ bazen mucho daño a las pa lomares: sea bazia el sol q̄ es folauo crece:

Clar. l. iij.
capt. vii.
Ere. l. iij.
capt. iij.
l. iij. c. c.
l. iij. c. iij.
Eo. l. iij.
capt. vii.
Pala. d. d.
ca. x. iij.
Ba. l. iij.
c. p. x. iij.

muchos los palomitos. Tenga cercaas
gua corriente para en que se basien y la
uen que en la que bien no se metan que
baze dafio a los palominos y bucos: r
por esto ban de tener los nestos dela be
cbura q otre: que los auian de tener las
gallinas para q puden de uer: y no étrar
dentro: q si fuer a setauan con el bolar vi
enen en xuras al nido. Tenga vn bué cer
cado al oerredor dela casa por q en el les
eché de comer y beuer y aviles si ébren
algo q coman. Algunos bayen los palo
mares sobre pilares o columnias: y enci
ma o forman su boueda o enmaderami
ento: y los pilares sean tales que pueda
sufirir el peso del edificio: y se áredados
y muy lisos por q por ellos no puedan su
bir las sauandijas que dafian mucho: y
destruyen los palomares: como si é cul
bras: lagartos: ratones: comadrejas:
gardonios: y gatos: r otros semejantes.
Son echos a manera de casa zenzilla
o doblada: por q en lo alto ba é ser la abi
tació delas palomas: y se a toda la obra
de ladrillo muy junto con caló manera:
q entre vn ladrillo y otro no ay a mascab
de quanto frogue y prenda: porque assi
no aura focaenes de sauandijas dafio
sas: sean las paredes bié blanqueadas
por de dentro y por de fuera: r muy lisas:
por q lo vno por ellas no pueda galar mi
subir nada: y avn por q como bláco se bu
elgan mucho las palomas y vién más:
alos palomares: r si endo las paredes fi
sas no puede subir nada que les dafie: bi
uen mas seguras: r sin temor q si muy te
merosas y assi vienen mas: Lo otro sea
assimismo o muy liso abrigado: y téga mu
chas bouillas bien grádes en que pue
dan bié caber los padres y los hijos: no
sean mas altas de q nótas pueda alca
gar a catar vn bóbte é vn escalerade
quatro o cinco pasos: q las palomas de
mejor gana crían en los altos q en los ba
jos: por q pisan q alli están mas seguras.
Tenga la camara alta algunos aparas
dos como retretes q no sea toda vn cuer
po. Tenga algunas vigas trauesadas:

para en que se senté quando baze calor
en la sombra o quando llueue o nieua por
que esté en xuro: mas las tales vigas no
estén juntas con estejado: porque si algú
raton o comadreja viúere en si no pueda
de scender a la viga a las palomas. Las
bormillas tenga cada vna vn ladrillo al
go fuera en que se puedan ascuntar las pa
lomas: porque no entren de buelo en el
nido. Tengan sus ventanas bazia el ori
ente y medio dia: por donde el invierno
les entre sol: y avn bazia el cierco para q
les entre frescura est el hio: mas las tales
cierren las al invierno: y encima de los te
jados aya sus lumbreras y entradero
r todos: é sus puertas y de tal fuerte or
denadas que todas se puedan abrir y ce
rrar: é sus cuerdas juntam éte: porque
torzdo ni bubos: ni grajos: ni lechuzas
puedan entrar que comen las palomas
y bucos y palominos: r los torzdos si bá
bábte r si no baltan que comer borzadan
los papos de las palomas y comenelo
que tiene dentro: y ellas có su simplici
dad estan se que das q no sabé bazer mal
ninguna cosa: alio al o sembrado: y a
ellas todas las cosas de las otras anima
llas les bazen dafio q no se saben defen
der: r muchas vezes ocnoch é subito cie
rran todas las ventanas: y assi suban r to
maran todas los torzdos q alli viúere: y
avn otros pararos: q de tener el palo
mar vna portezita en lo alto par de en
tre el q tiene cargo con sumare r é é ca
lera mouediza q la pueda poner r quitar:
muchos bazé q los palomares téga si ni
éstras por éfuere: ogo sus bormillas pa
q en ellas críen: mas los tales no sabé lo
que bazen: porque si assi lo bazen los gra
jos comen los bucos. Los palominos
quieren bolar antes de úepo que ver ay
re y largura los cóbida a bolar y ver co
mo bué las otras auca: y assi se pierde
muchos son ofisicales de alcançar ya ú
pírdese el estiercol que es muy bueno:
r de mucho precio para la sanor del can
po: mayormente de buernas y paramu
chas medicinas que cojido en vino ovi

Libro quinto.

nagre y puesto sobre algunas bincas o
mea o nascidos los refuelue / o madura
presto mayoremente junto con barina o
ceuada y puesto a cozido en vino agua
fobze el rostro o qualquiera otra parte de
buen color al cuerpo y avn comiense que
los rincones del palomar de la parte de
dentro no se á agudos q podria por ellos
descendir y subir las sauandias al palo
mar como quiera q sea el palomar tēga
muchas bozmillas y ponederos por que
pocas vezes cria vna paloma dōde acria
do otra ves fino paffa algo de tiempo en
medio y fino ay nidos pierde se mucha
casta: an de barrer el palomar cada mes
vna vez q las palomas quieren mucha
limpieza y assi estaran mas sanas y lim
pias de piojos: e por vn agujero e chena
baxo el estierco donde este guardado: y
si los nidos tuieren piojos quiten se los
que ellas baran otros de nuevo y ponga
les por alli algunas pajas o delos q bagā
y esto es lo que del palomar se puede de
zir: bien piēto que sabria mejor o dardene
el q enfiarle con palabrazas: mas esto es
lo principal q en ninguna cosa se pueden
dezir todas los particularidades. De
de de dezir algunas otras cosas q me pare
cen vnas y avn q las diz en singular es p
sonas: empero tuieren principio de los
magicos y por esto no son para que las
exerce rpano algūno. Mas assi en el pa
lomar ballen que crien cervicalos de
gen los que ellos no bazen de si ni comē
el cuño de las palomas y bantes ellos bu
zen los gorriones y to do de y bazen bu
y a vn a los gauliāes, bubarroas, grafas
y milanos y tienen con ellos amiladas
palomas y a vn en el palomar cuellan
ruda por muchas partes no entrā aflu
cosas poncofias: segun el dō de m

Capitulo treynta y quatro que ta
lea en dñer las palomas para criar
y de sus mantenimientos y algũas
otras particularidades.



Aque vuicre de poblar palo
mar deue procurar la meo:
casta que pudiere / que affice
en las palomas como en las
otras animalias: que lo vno
an grandes de cuerpo: no muy nueuas
ni tanto viejas q̃ ya no sean para criar / q̃
sean muy castizas de muchas crías q̃ en
las palomas tambien ay vnas que pon
mucho otras que no táto como en las ga
llinas y otras aues. En las colozes de q̃
an d'ferno se puede bar regla cierta: que
todas son buenas / salvo las blancas: no
porq̃ ellas no scá muy buenas y a vn los
palominos mas lindos para comer q̃ los
pictos / mas porq̃ d' lexos se parascé mu
cho / mas ay na las tomá los gaulanes
y aues de rapina q̃ a las otras: como di
xe de las gallinas: mas donde las tienen
encerradas para engordar tá buenas son
ellas como las otras / y lo mismo es en
las caferas / y en las caferas porq̃ quierá
reposar en la nueva posada es muy bien
poblarla en la prima vera quando comie
zan a en pollar / y tener allí antes algúas
caferas para q̃ viendolas comer ellas se
amaníen y tengá las todas encerradas
y echen allí tátos machos como hēbras
y no abran las ventanas basta q̃ tengan
casta / y entre tanto echenles bien de co
mer y beuer porque con el buen maníe
miento se baran mas: y desque ayen en
pollado y sacado vna vez q̃ echen los po
lominos chicos abrá las ventanas que
puedan salir y quitē las caferas q̃ son de
mas pesado buelo: y no puedē andar en
vna vanda como las otras / y puerdense
mucho: y ayn mas prelo las toman las
aues rapiagas: y otra casta d' palomas
q̃ son coronadas ellas ponen mas: y son
muy manfas de las y de todas las q̃ son
allí manfas es biē tener en casa. Las pa
lomas son de grande provecho: porq̃ son
d' poca colla como he dicho: ellas se a
fudan mucho q̃ busca se comer. Ellas de des
lo ponē muchas vezes: q̃ mas ay q̃ se ya
y siete vezes facan biyos al año / y otras
mas: y otras solamente cessan quando

Dar. l.ij
 ca. vii. li.
 iii. ca. viii
 Ere. l. ij
 ca. cxi. li.
 ca. ciii. li.
 ix. c. xli.
 ix. c. lvi.
 ix. c. iiii. li.
 ix. c. cv
 Lo. li. ij
 cap. viii.
 li. ix. v.
 Brili. l. ij
 cap. xiiii
 li. vii. c. x
 l. v. c. xii
 l. viii. c. ij
 Pl. l. ix. c
 l. xiii. l. x.
 c. lxxiij
 li. ix. c. xx
 Pala. li.
 l. a. x. xiiii
 li. c. xxi
 l. i. c. x. xv
 Pla. li. v
 lib. v. vi.
 Ba. l. xii
 capit. xii
 de. c. xii

ze los grandes y los del invierno y la verdad es q no ay aue que tantas vezes crie en el año: y mas las caferas que las palomariegas y mas las palomariegas q las torcazas y siempre procuren poblar los palomares delas que nacieron al verao: q es por marzo / abril y mayo. Quelas que nascen por el estio son muy peores y las que nascen por el otoño por q son de medradas para casta. y las que nacen en tiempo muy caliente valen poco. Por la mayor parte las hēbras ponen dos buuelos y algunas vezes tres mas el vno dellos no vale nada: y del vno sale macho y del otro hembra o yerran pocas: y si estos dos dexa juntos para casta muy mejor multiplicā que si no fuesen hermanos y mas se quieren. y avn el primer buuelo que ponen es macho: y el segundo hembra. y por q son malos b conocer qual es macho o qual es hembra es bien que los dexen parcados como nacieren: pues como be dicho nascen macho y hembra. **B**ambos y hembras traen mucho en empollar los buuelos: criarlos hijos: y avn estan presentes en el nido mucho tiempo. Al tiempo que crían deuenles dar bien de comer: q quāto mas abundancia tuieren tanto criarā los palominos mejores y mas gordos: y para que ay a muchas en el palomar: oíze **Paladio** q es bien darles a comer algunas vezes cominos y avn anís y mijo: cō ello vienen muchas palomas que ynas traen a otras. En verao es menester darles mucho de comer: por q entonces ellas hallan grano por muchas partes mayormēte en tiēpo dela cosecha de pan en los rastros: y por entonces vñe darles de comer a las tardes: por q con el vso del ceuo tomen ala quērcia de palomar y quando na cría: es buen mantenimiento qualquier que les dē trigo: ceuada: y eros. hauas: aruejas: mas nūca les deuen ceneno q las despone: y no crían tantas vezes: y quando crían no les deuen a comer ceuada q no la pueden engargar a los palominos quādo son chicos y

muerense de hambre. **N**o es gran error los q les dan granos de cascā q cō ellos se desponen como las gallinas mas son buenos para el tiempo que no ponē que es en el invierno. y si les dan bien de comer de otros ceuos no yran a buscar cascas: q mas las comen con hambre q por ser buenas ni de buen sabor: q mas por nien sin ellas con otro ceuo. Si les da ceuada tostada ponen mucho. y avn lo mismo es en las gallinas: En invierno pueden tener cerrado el palomar: y alli dentro les dē de comer y beuer. Sea el agua muy clara como no la piedad en a fuziar: y por q quādo ay nieues y rezias eladas no hallan de comer en el invierno: y entōce les hazen cuadros en muchas partes y las romanes biē que en los corrales q hazen cō el palomar les echē paja de trigo cō espigas a bueltas y grāos de ceuada: y trigo. **P**or q alli comen y gastā tpo en escaruar la paja y partir las espigas y no vā donde las maten. **A**l tiēpo q crían el mejor mantenimiento es el mijo o panizo: por q con ello engordan mucho los palominos. y muchos vñan ya quando estā bonitos tomarlos y darles a comer a parte: teniēdo muchos jutos en vn canasto con paja: y por q ellos nos saben comer por sí: les dan bollos como dize en las gallinas. En roma los engordan segun q vi q bazē vnos embuditos de madera muy pelgados o de boja de milā: quanto les dugden caber los picos los palominos: y metē se los biē en los picos y bincen los de mijo: y cō vn poco de agua hazen colar el mijo: y esto digerido danles otra vez. y desta manera engordan biē. mas muy mejor engordan solas madres: y por ello cōviene darles mas a comer por que tanto tiēpo mantienen los padres a los hijos basta que salen a volar: y en el mudo engordan mas y por aquesto algunos les quiebran las piernas: y esto se ha de bazer quando son bonitos y tengan abundācia de comer: los padres: por q den buena comer a los hijos. **O**tros solamente les pelan algu

Libro quinto.

nas plumas de vna ala y assi no puedē bolar ni salir del nido: por q̄ quer las de q̄ brar las pernezitas de les dolor: y no ay cosa q̄ mas enflaquezca q̄ el dolor: mas segun dize Columella aq̄ dolor no pasa de dos dias. Otros les atās las piernas mas con esto poco engordan que por si de soltarse y con el trabajo enflaquece y si a los palominos que se crian como dice sin madre les dan el mismo mijo o panizo mojado primero tres o quatro bo rras en agua miel: engordan muchomas y haze se mas sabrosos. E enbrires los papeos con buen pan tierno. A los siem: pie para esta dejen los q̄ nacen a la pri ma vera q̄ son muy mejores. y para que las palomas tengan q̄ comer y se auar algo y allise ocupen y no vayan fuera a buscar donde les maten: es bien que allē de de les cebar paja y trigo en el corral del palomar siem: en assi mismo trigo o ceuada o qualquier otra semilla: con tal que vaya muy poco cubierto: por que lo puedan ballar presto. Que lo que esta bō do so tierra no lo puedē facer: esto es quā to al mantenimiento. E den les de comer dos veces al dia: mayor mēte quādo erā vna ala la mañana y otra a la tarde: por q̄ las vnas estan en vn tiēpo sobre los bues uos y las otras en otro: digo vn tiempo los machos y otros las hembras. Deue siempre el q̄ tiene cargo del palomar en trar en el cada semana a requerir le: mas entre quando no estan en el palomar lo que es a las mañanas y tardes q̄ a me dio dia tienen siesta: y espantase si entrā: si ay focaueñas cierruelas. Si alguna cu lebra entra aguardenla con ballesta o ar me le algun lazo. Es bueno poner se vn cantaro en bieito a la boca del agujero y vn palomino en el: que entrando por el no podra salir: pongā algo por donde pue da subir a entrar. Si ouiere algun palo mino caydo el nido alce le. Los q̄ se ouie ren muerto q̄ los eche fuera. E quādo en tre eche les dō comer por q̄ le tomē amor y le conozcan y no se espanten vera las q̄ crían o las q̄ son estériles y aquellas pue

de poner a engordar en alguna camara cerrada o vender las y engordaran biē poniendo las en lugar caliente y al go el curo q̄ no tenga mas claridad de quanto vean al comer y beuer y tengan sus dor mideros alio: y sobre todo estē limpias. E alli les den de comer trigo limpio: ba nas quebradas: y centeno cozido o mo jado en agua miel: y porque aqui se pue de de zir: pueden criar alli jutamente tor tolas para engordar las para vender que ellas engordā mucho y son dō mucho pre cio: y nunca o por marauilla engendran estando presas. E por esto engordan tan to y engordan mas por junio y julio que en otro tiempo algūo: y em dē en ellas las mejores. Toman las con redes ola zos y luego las metē en sus camaras ca lientes y limpias donde tengan sus per chas para dormir. Rose la camara muy clara ni grande: y por que no buden mu cho. Tengan el agua fresca y de comer: y avn que con el trigo engordan mucho muy mejor comen el mijo. Columella y Crescēno dizen q̄ sea en tufo. Paladio que sea mojado en agua miel: y avn q̄ no sea siempre y sean muy bien matemidas que engordan mucho: principal mēte en el estio y otoño: que en el invierno: avn q̄ mas les den de comer enflaquecen: sino tienen lugar muy caliente y si le tienen caliente y limpio parā se tan gordas que se pelan de gordas: y barrā mucho la ca mara y avn abueltas de la comida les pongā alguna escudilla de arena. E avn en los arenales las tomā mas a ellas cō lazos y el estiercol de las juntado cō los de las palomas. Mas si en el invierno les dan a comer algunas vezes pan mo jado en vino engordan mas que cō otro ceuo. Siempre para engordar avn esco ger las nuevas: que las viejas no engor dan. E no se cuse las viejas que tienen el pulpejo del pie mas duro y lo apies mas colorados. Es viāda muy sabrosa si estā gordas y confortan mucho y dan gran de sustācia: restrinē el viētre y por esto conuiene mucho a los que tienen fluxo.

del viñe. Esta aue es espejo de castidad
y grande exemplo delas mugeres q̄ des-
pues que ha muerto el macho: la bebra
no se junta con otro: y avn es comū opi-
nion q̄ no se asienta en arbol verde. Tie-
nen las palomas algũas enfermedades
As las principales son persecuciones
de aues de rapina: las quales se han de
procurar de matar: y colgallas por allí
cerca: q̄ con el temor dela pena no vienē
las otras. Tienen piojos para esto es el
remedio la limpieza: assi el palomar co-
mo de los vidos: y q̄mar algũos olores
y poner los en los nidos: lo que dixē con-
tra los piojos delas gallinas. y elean
algũas vezes nascentes como viruelas
o granos en la cabeza. Las q̄ lo tuviere
quitelas no lo pegen a las otras. Las
palomariegas bien hasta ocho años:
y lo mismo las torzollas mas las cas-
ras son de mas larga vida q̄ bien quim-
ze y veynte y avn. xxx. años y aun quare-
ta: y si avn buenas pa bazer generaci-
on los. xv. años: y siempre guardan la cō-
pañia: q̄ avn q̄ esten muchas juntas no se
mezcla ningũ macho cō la paloma age-
na: y si algũa vez bazen adulterio sō cas-
tigadas y beridas por sus machos. La
to cuydado tiene el macho como la be-
bra de los hijos: lo qual acaece en pocos
animales. Carecen estas aues de biel.
Sō mensajeras de paz: y avn fue la pa-
loma fiel mensajera quando despues el
diluvio. Roe la echode el arca que tomo
con vn ramo verde de oliua en el pico y
en muchas partes las tienen por men-
sajeras que quien quiere que en su casa se-
p̄ cierto lo que passalleua vna paloma
de las mas viejas consigo y les atã vna
carta so el ala y la sueltan y toman a casa.
Como se lee en Marco antonio sabeli-
co escricerco de Tyro y en otras muchas
historias. Porq̄ naturalmente atinã al
lugar do son criadas. Son aues muy cō-
pañeras entre si. Buellan assimismo de
la compania de los paus. Son las pa-
lomas aues de mucha substancia: y las
palomas caseras mucho mas q̄ las pa-

lomariegas. y ayudan mucho al acto
de generaciō. y mas los palominos an-
tes antes que buelē: que las otras: azas
no tienen aquel calor: que las otras: por
esto no ayudan como ellas: como dixē
el Barcial. Los palominos son calien-
tes y humildos: y supropio comer es cō
algo de agraz: y desta manera es bueno
para qualquier manera de complexion
Que las palomas viejas si no son muy
gordas no son buenas para comer: y aũ
van mal nutrimento al cuerpo: Dixē pla-
tina que si toman vn palomino y le matã
y pelan y sacan todo lo interior: y le tie-
nen assi vn dia y vna noche en vinagre su-
erte y le rebuiben con especias y buēas
yeruas y le cuezen: o assan que ballaran
los buellos tan tiernos como sine iun-
te ningunos. La sangre dela paloma: y
muchomas del palomino sacada de ba-
xo dela ala diestra: y echada en los ojos
quita mucho el dolor de ellos: y la sãgre
decrimada en ellos y toda bcrmejura: y
porque los palominos son muy callētes
es bueno abogarlos en agua fria para
que tiempnen aquel calor.

Capitulo treynta e cinco
de los paños.



Os paus muchomas per-
tenece a persona de ciudad
que a labradores: y avn que
si ay en ellos buen recaudo
son segun Barro de mas
prouecho que las gallinas por ser ellos
por su hermosura de grãde precio y va-
lor: Mas mife creamē el labrador: y aũ
quien ganancia busca y antes tenga ga-
llinas que paus: sino son para vender-
los a los glotonos y golosos de nuestros
tiempos: que para los de mas: mas sō
de gala y deleyte que se proueecho. La
vista de ellos es tan notable a todos y ber-
mosa que por ell a sola son dignos de ser
tenidos en las casas de los grandes y en
los monesterios: que su hermosura mas
parece celestial que de suelo: tanto que

Col. l. fr.
ca. xj. l. r.
c. rj. l. r.
capit. xi.
Bri. l. vj.
capit. ir.
Mar. l. iij.
c. iij. l. v.
capit. ir.
Reg. l. i.
capit. x.
Pl. l. r.
capit. x.
Ere. l. i.
ca. r. cv.
Pal. l. i.
c. xxxv.

Libro quinto.

Bart. 1/
ti. capi.
xvii.
pla. lvo
augusti.

es refren entre las viejas auer salido esta
aue del parayso y avn pienso po que los
pumeros que vinieron a estas partes fue
ro de los que truxo el armada y flota el
rey Salamon de Ebarfis por cosa nue
ua y de alli se multiplicaron como rraen
en nuestros tiepos las armadas del em
perador do carlos nuestro señor nuevos
animales de las Indias. Quieren donde
sean de criar largura y campo que de tro
de los poblados como son villas / o ciu
dades mal se crien. Avn que despues de
criados se hazen buenos. Son aues de
larga vida que bien a veynne / y veynne
y conco años: mayormente los machos
Solamente es de procurar que si las pa
uas crien en las labranças y granjas de
las guardan mucho de las raposas por
que muchas vezes se echá sobre los hue
uos en el campo. y por esto en la Italia
cerca de la marina los crien en algunas
y las dentro en la mar: donde no puedan
entrar raposas \ mas donde no ay tal a
parcio procuren y tengan mucha vigila
cia en ellas / y por que los pauos gano
sos de luxuria les quiebran los bucos;
quando se echan ellas se esconden dellos
y se van entre las maras. y por esto es bi
en que al tiempo que ellas se encobran las
pongá en lugar escóddido de los machos
y avn si estan sin los machos crien muy
mejor sus hijos y con mas diligencia /
pues solamente se ocupan en ello que pa
refe que les guardan grande obediencia
y avn que los machos si ay arboles se su
ben de noche en ellos \ o en otra qualqui
er altura. Las pauas estando sobre los
bucos si es en el campo quedan en el pe
ligro. Pues los pauos se tienen por dos
respectos \ o fines. O para auer casta y
ganancia de ellos: y entonces deuen procu
rar que acada macho den cinco hembras
y si para tener plazer con ver sus bermos
sura y adorno de la casa en mene
ster mas machos \ pues ellos son muy
mas bermosos. No este cada macho sin
su hembra: porque por buscar compa
ña no yaya lexos. E por esto donde ay co

pia de ellos / que crien muchos los deuen
llamar con vna campanilla a comer: que
por que ellos se van lexos y a las vezes
se pierden: es bien que tomen al tino por
la señal acostumbra da : y assi viniendo
con tiempo podran ver si la falta alguno
y abezados assi pocas vezes se pierden
Que si algunas vezes se quedam es por
que no saben tornar. An de abezar a ve
mir las pauas en vna camara a donde
puedan entrar por su puerta y sea en xu
ta que en ella no ay a humo: y ancha: por
que los pauos con la estrechura no quie
ren las colas y por que muchos vezes
estando durmiendo las pauas se les cae
los bucos \ y si dan en duro se les que
bran. Sabien que donde buermen tengá
paja o heno. E por que ellas se van a po
ner sus bucos en el campo por buyr de
los machos al tiempo que an de poner
tienen les las oueras y cierran las que
pongan en sus nidaes. Todo el otro tie
po puede andar sueltas. E por que ay al
gunos machos brauos y mayores que
como los gallos pelean y no dexan que
los que menos pueden tomen las pauas
es bien que al tiempo del tomar aparten
cada macho con sus hembras. E por es
to en aquella camara donde buermen ba
zen sus apartados con castigos y en ca
da vno meten y n macho con las hēbras
que a de tener que es por principio debe
bizerlo y en once no va nada avn que no
tengan grande largura \ pues no tienen
colas. Que aquellas plumas espedadas
ca en se quando los arboles se despojan
de la hoja a vñ que no se les caen de todo
punto y tornan a nacer quando tornan a
florescer y brotar. E avn en tretanto be
llos se esconden q parece q an verguen
ça de andar desnudos. No engendranan
tes de tres años \ ni ponen bucos. E si se
gendran o ponē no son de casta y avn
tōces en comiençan ellos a adornar se de
sus plumas y gentil cola. Poco tiempo
despues de auer saltado el macho a lapa
ua pone ella los bucos y pone a tres y
avn a quatro dias. Encomiençan a to

mar los machos a las pañas por el prin-
cipio de bebiere: y si entonces lea da ha-
uas tostadas calientes tienē mas virtud
para engendrar lo qual se a de dar calē-
te a las mañanas antes que coman. ctra
cosa: y cada cinco dias se les de vna vez
assi a los machos como a las hembras.
Mas al nēpo del echar aparten los ma-
chos: y para echar no sean las pañas de
menos de dos otros años: ni muy viejas.
y los bucos son mejores de pañas de
media edad: porque de nueuas o viejas
Mas porque las pañas pongan mas
es bien que los bucos los saquen galli-
nas: y assi de ocupadas del criar ponen
tres veces al año. Mas la primera cria
como son mas bucos assi salen mejores
los pauoncillos: que mas postura ponea
la puma vera que ala segunda: y mas en
la segunda que en la tercera. Mas para
esto se an de buscar grandes gallinas de
grandes alas: que en la grandeza parez-
can mucho a las pañas: con tal que nose
an de vnas çancudas grandes: que aque-
llas no sacan bien sus pollos. y lo mas
prieso que ser pudiere los echen a las ga-
llinas. Porque (como dixē en los bu-
cos de las gallinas) frescos muy mas p-
sto salen que los añejos: y mejor cria sa-
len los bucos de las pañas a veynte y
siete dias: y quien quisiere echar bucos
de pañas a gallinas deue echarle algu-
nos de los suyos a bueltas diez dias des-
pues que los de la paña veruan todos a
salir juntos. Mas porque los bucos de
las pañas son muy grandes: y la gallina
no los puede rodear: es bien que se los
bueluan algunas vezes: y esten señala-
dos con algo: porque sepan quales: y de
que parte los boluieron: o si los a buelto
la gallina: y quales a buelto: para q los
otros que ella no a buelto los bueluan pa-
ra que y igualmente los escallente de toda
parte: y denles bien a comer junto con
el nidal: porque no se alexen a comer: y
entre tanto no se les enfielen los bucos:
En esto del empollar sean pañas: y o ga-
llinas miren lo que le dixē en el echar de

las gallinas. Quiendo los pasacados
an los de sudar el primer dia: y luego o-
tro dia les den cçuada quebrantada: que
cada grano vaya becho quatro o cinco
partes quasi como molido. En Italia
lo vsan mucho: y lo llaman farr de or-
dio. Den se lo majado en vino blanco
lo qual bagan quatro o cinco dias. Des-
pues de les abueltas algo de puerro muy
picado que les es muy bueno: mas sea
poco y muy pocas vezes: porque no se
les to: ne en ponçonia lo que se les da por
salud: assi mismo vn poco de uajada muy
esprimida del suero q el suero les daña.
E ya desque bonitos les den algunas so-
pas en vino. Langostas: sin las piernas
o carne cozida: y picada. y porque vna
gallina no ande ocupada contra o qua-
tro ocinco pauoncillos: deuen echar los
a vna la mejor criadera de todas basta
quince. Que ay n que columella dixē que
puedē traer veynte y cinco: son muchos
y saquen los algunas vezes al campo
con guarda de los milanos y de aues ra-
piegas teniendo atada la madre. Crian
se muy bonitos: si siottiran vientes de
vacas y ouejas y cosas semejantes: assi
llenas con su estiércol: y desque este be-
cho gusanillos los descienrran para que
coman aquellos gusanillos: y con carne
cozida y tripas se crian muy bien: y lo
mismo bazen cauando les lombrijes de
tierra: que con ellas se crian bonitos. No
anden mucho que les baze mucho daño
el mucho andar hasta que se van bazien-
do bonitos: y aparten los de dōde crian
otras gallinas pollos: porque como los
ven mayores: y mas bermosos abouel-
cen de embidia sus brios: porque ven
que no son tales y los dexan de criar: las
enfermedades que tuuieren assilas curē
como dixē de los pollos: y ellos enfermā
mucho quando les nascen en la cabeça a
quellas plumas que pareçcē corona que
les dan muy grā dolor como a los niños
quando les nascen los dientes. Enton-
ces es muy bueno darles algunas sopas
en vino. Los paños suelen quebrar

Libro quinto.

los bucos a las pauas porq̃ no se ocu-
pen en ellos al empollar por tener las a
su voluntad. E ayn aboirescen los bjos
pensando q̃ no son suyos/basta q̃ les na-
cen las plumas de la cabeça. De q̃ estan
bonitosales pueden dar a comer trigo ce-
uada o qualquier otra cosa/no ceneno
alli mismo agua limpia: y desque los pa-
uoncillos son de siete meses/aquestelos
con los otros pauones en sus perchas:
y si ellos no pudierẽ subir poganlos cõ
la mano q̃ les baze daño dormir en el sue-
lo. Los pauos son celosos: y muchas
vezes quando quieren tomar la pava de
celo arremeten con quien esta cerca: ma-
yormente cõtra las criaturas. Auestra
sus amores y gana de luxuria quãdo ba-
zen su rueda q̃li miran mucho y pōpean
Sõ auces q̃ se precia mucho y si los loan
o miran mucho bazen la rueda: como di-
zen algũos doctores: y ayn conosci esto
que quando no tienen aquellas plumas
se esconden y no parecen ante la gẽte rã-
to como en otro tiempo. Los pauos son
mejores para la vista y delectacion q̃no
para comer: q̃ su carne es pesada y dpo
coman en mucho y de resia viginti: y
ayn engendran mucho bumor melanco-
lico y para comer an de ser nuevos. La
carne dellos se guardan mas q̃ otra. Co-
mo dize el Agustin en el libro de ciuita-
te dei. De los pauos machos dize Bars-
tolome de ingalarerra en el libro dlas p-
piedades q̃ tiene la boz del diablo: la ca-
beça de sierpe: passo del adron: colaban-
gel. Dañan mucho los tejados. El sier-
pe col dellos donde ay muchos cogido en
sue dormitorio y meciãdo cõlo delas
gallinas o palomas es bueno para la sa-
uor de la tierra: matan se bien sin sangre
vincandoles algo por la cabeça: y boluie-
do los bazia baxo q̃ aprese alla la sangre/
mas es muy mejor salcado dando le cõ
vn virote de presto en la cabeça que ba-
zen muy mejor carne.



Quien dñere ruy do compte
cochino mas misemal pa-
resce al labrador cõprar to-
cino en la plaça del carnice-
ro. El buen labrador a de te-
ner puercos que mate en casa y que ven-
da a los que buenen las villas y ciuda-
dades: que ayn que los puercos sean be-
nojosos en su cria: mucho mas lo son dõ
defaltan mayormente que vna de las co-
sas que como o dize enriquece al labra-
dor es las crias: y esta es la principal si-
ay buen recaudo. Allẽ de dello no ay car-
ne alli fresca como cecinada: que tanto
abunde y bincba la casa ni querãa bar-
tura y mantenimiento de ala persona: pu-
es quien quisiere gozar de las y de otras
cosas: menester es que trabaje. Que co-
mo dize vn verso latino. Ad meruit dul-
cia qui nom gustauit amara. Son anima-
lias que engorzan marauillosamente: rã-
to que acaesce muchas vezes no poders
se levantar en sus pies: ni ayn menearse
mas si los au de criar en casa para ceuar
sea en lugar cerrado caliente fuerte que
desbazen mucho los edificios. Si los
crian en piara bagan los sus buenos cria-
deros: buenos establos bien enxutos.

Dellos y de las çabudas dire mas aba-
xo y sobre todo conuiene que no los ten-
gã en casa saluo encerrados por ser muy
dañadores que destruyẽ o comen y ayn
lo bazen todo jũro. y ayn son peligrosos
para las criaturas: que muchas vezes a-
contesce comer la criatura en la cuna: y
ayn por tomalle el pã dela mano: comer-
le la mano y traer ella todo el cuerpo: y
no es marauilla que comen los bjos as-
genos: pues muchas vezes comen los
suyos. Pues al ganado o renello bien
apartado que ay a en que coman y no da-
ñen: o tan cerrados que ayn que quieran
no puedan. y porque los puercos ceu-
nes no dañen los edificios boçando es
bien echar les a las narizes vna argollita
de hierro: que no los dexara boçar o
cozarles algo del hocico de arriba.

Bar. II. ij
capit. iiii.
Lo. II. ix.
capit. xc.

Capitulo. xxxvii. que tales an de
ser los berracos: y las bembrias pa
ra bazer buena cria.

En la mayor parte en los puercos: y ayn en otras cosas se parecen mas los hijos a los padres q̃ a las madres: y por tanto se deuē buscar el berraco muy singular: el qual tenga estas señales y edad. El de tener la cara cora y ancha. El bocico algado y salido baziadura. El pescueço ancho y gordo y muy enroscado. El aguya ancha. La barriga baxa. Corto de pies. Bñades nalgas lucuos y anchos: y los largos son los buenos q̃ bazē la casta larga y de buenos tocinos todos de yn color: muy luxuriosos y si la tierra co sria sean vellosos / y muy cerduosos. Basi si es callēte qualquier a y son muy buenos los blācos y muchas vezes se tomā las puercas o puercos mōrteses q̃ llamamos jaualines. Quiē de la tal casta pudiere auer berracos / es muy singular cosa q̃ engēdrā mayores hijos: y mejor carne. No tiēne otra tacha lo tales berracos sino ser brauos y no dexar a los otros tomar las bembraes. O bñ buenos para donde ay pocos berracos. pñ el berraco fuere mamellado como diē cō los cabrones son muy buenos: y ayn q̃ los berracos desque an ocho meses: y antes suelen tomar las bembraes: pñ ocuren los traer cō los machos castrados: y no con las bembraes: por q̃ no comiençen a saltar antes q̃ ayan vn año: por que la casta q̃ antes de año engēdrā sale menuda y desmedrada. Son buenos basta tres años y no pascen de quatro. y ayn si encomençarē a engēdrar dē edad dē ocho meses no pascen dē tres años q̃ son viejos. Tābi es menuda la casta como de los nueuos. Desque an pasado de esta edad: los castrā para q̃ engorden: mas la carne de los tales es mala: dura / buñido / o mal sabor y olor: ayn q̃ los castran toda vía les q̃ dan buenos los apetusos de la luxuria y saltan las puercas. Del numero de los berracos dize Marco y attōque

a de ser para cada diez puerças vno q̃ a
 cito da diez. Mas si son muchas anie
 nester cada quinze sembradas vno macho.
 Las beembras an de ser dela bechura q̃
 dize velos machos: d̃l mismo color y pe
 lo y sean largas/ventradas: y grandes
 tetas/ y muy anchas de eucro. E se de
 buena casta: q̃ para muchos cobbinos y
 grandes de casta sana/ q̃ engordan mu
 cho: y mientra mas tetas tienen son me
 jores, y avn las de muy buena casta tie
 nen doze tetas. y para ser buenas an de
 parir no menos cobbinos de quantas te
 tas tienen. An de ser ellas d̃ buena edad
 que no se tomen de menos de año. y avn
 si se toman de veynte meses vrnan a pa
 rir de dos años. y las tales crías seran
 crecidas por tener y a la madre fuerça y
 sustancia para criar. y si paren de menos
 de año y medio/ no críen mas los lecbo
 nes del primer parto/ q̃ falen del medra
 dos y muy menudos de quáto estē para
 comer q̃ siēpre al primer parto d̃ la puera
 ca los pare menudos: may o mēte siēdo
 d̃ buena edad. Biue biē las beēbras basta
 siete años: digo q̃ basta en cinco eaz eñijos
 y avn q̃ de allí adelante podā parir/ y a
 no es buena cria. y avn las mas viejas
 bazen se muy brauas. y por q̃ las puer
 cas paren dos veces al año/ que quatro
 meses andan preñadas y dos van leche
 Es biē saber se los cōpartir los tiempos
 del empreñarse como entrambas vengā
 a ser buenas. Uerdad es que toda via lle
 ua grāde ṽtaja la cria q̃ nasce por mayo
 o quasi en aq̃l tiēpo. y algūos ṽfan tractar
 los berracos jūtos siēpre cō las beēbras
 y cōtinamēte tienē casta nueva: mas muy
 mejor es q̃ andē apartados. E q̃ al tiēpo
 que an de tomar las beēbras les den dos
 meses antes bien de comer por q̃ tengan
 mucha fuerça. El buē tomar de las puer
 cas es por principio d̃ bezero/ q̃ a q̃ren
 gan a parir quando ay mucha y crua y
 vengā los cobbinos a gozar bien de
 los rastrosjos. Mas avn tambien se va
 ynmes antes: que sea por el principio de
 enero: esta cosa muy buena cria: q̃ las q̃

Col. l. viii
c. ix. c. f.
Pa. feb.
ca. x. r.
Bar. l. ii.
capi. iii.
Er. c. l. ix
capi. ix.
capi. xc.
Bristoril
dena. aia
l. i. l. v. ca.
xiii. l. v.
c. xviii. l.
viii. capi.
xxi.
pl. h. xviii
c. h. c. h.
h. h. c. xl.
Bart. li.
xviii. ca.
lxxi.

Libro quinto.

se empuñan en verano y vienen a parir el invierno: paré los menudos de medra dos. Porq lo vno no tienen q comer las madres ni los hijos. Lastiman les mu cho las tetas. y sobre todo el frio les es muy enemigo: por eso las q en invierno paren / si la tierra no fuere callere y tuvie ren bien de comer o los tengan encerrados en lugar caliente: o vendanlos para lecbones y comalos q mas vale que se aproucben en algo dellas q no que desustancien alas madres y en fin se mueran y muchas vezes por no saber los porq ros avn que la puerca se toman queda preñada / que dice el Anihotel que no an de consentir que el berraco tome la puer ca basta que ella tenga muy caliente las orejas y muy caydas y marchuas: y por poder auer esta señal no deuen coitar las orejas alas puercas de casta q basta en tonce no coñiben y si antes la toma el be rraco canfa sey desustanciafe mucho / y ella bota fuer a la simient: y assi o la puer ca no se empuña: o es la casta muy des medrada. y quando las puercas andan en celo apartense dellas. Bayormente guardafe mucho los nifos q andan muy bravas y muchas vezes arremete a be llos y les haze mucho dafio. y en estado preñadas las puercas deuen apartar los berracos y al tiempo q las puercas pa rieré miré q tantos les dexé quantos fue namente sin dafio puedá criar: y mas les oxen quando parieren en verano q quá do en invierno: pues en aquel tiempo ay mas q comer. y sobre todo les maté los dentones q co los grádes dientes no pue den mamar y se mueré de hambre. y deue se procurar q al tiempo del parir no esten muy gordas las hembras q estado gor das nién poca leche. y al tiempo del pa rir aparté cada puerca por si q no esté ju to con las otras salvo cada vna en su ca burda apartada q muchas puercas es tan juntas alas vezes acasce que vnas comen los q paré las otras. Como estas auan de ser las parteras q el Rey Pba raon buscava en egipto para q no se mul

tipicasse ni cresciesse el pueblo de Isra el. y a vn muchas vezes las mismas ma dres o hambze comé sus propios hijos Por eso cõuene q alas paridas les den muy bien de comer: porq co la bñbeno coman sus hijos: y no es o marauillar q las puercas co bñben coman sus hijos: que mugeres an becho otro tanto como dize bieremias en los tronos y cuetajo sepbo historiador en el libro q cõpuso de la destruy cion de Hierusalem becha por tito emperador Romano: y porq es nece sario a cada vna estando parida su agta miento dire aqui de los establos y çabur das para los puercos. Este ganado es muy frioliento y quádo haze tiempo fno amontonan se vnos sobre otros en tanta manera q abogá a los cbicos y muchas vezes avn se abogá los grandes. y por esto para los cbicos es menester lugar y avn lugares apartados q es necesario que cada puerca tenga su apartamiento en que para y donde este con sus hijos. Ellos en muchas partes llaman çabur das: mas an se de bazer de lugar enxuto y muy abrigadas por q vna de las cosas que son muy necesarias para que ellos secrien y engorden es que esten en lugar caliente y bié enxuto. Pues si ser pudie relas çaburdas esté a la villa ordenadas so vn portal porque no se mojen: ay a pa ra cada puerca que a de parir vna y allí dentro la abejen o bagá parir: vnos las hazen de maderos con barda y tierra en cima muy tapida: otros de adobe o la drillo: otros de piedra: cada vno segun puede: otros ay que por arriba las haze descubiertas por mas libremente poder mirar las puercas y cochinos mas tē gan encima alguna red de palos o qual quier otra cosa: porque por allí no entre raposo alguno. Esto es para los que el tanfo portales que las que no tienen es ta defension sean cerradas salvo vn agu fero como he dicho: tengan respiradero por donde les entre ayze no se aboguen lo qual acaesce muchas vezes. Deati tan muchas que las puercas se puedan

muy bien reboouer cō grāde bolgura cō
 sus bijos y tēgan sus puercas o porteros
 para las auer de cerrar q̄ muchas vezes
 si estan abiertas en el cāpo se abezan los
 lobos y raposos a los cochinos y a los
 mastines: y por la parte de arriba este vn
 buē agujero el qual este cō algo cerrado
 por dōde el porq̄ro pueda fozcozrer algū
 cochino si la madre se echare sobre el o
 cōtar los cochinos si falta algū: y avn
 muchas vezes las puercas cō amor dōs
 bijos no salen aconier pa q̄ por allí las ba
 gan salir: y porque ninguno de los cochi
 nos cbicos salga fuera avn que la madre
 salga a pascer. Es biē q̄ el ymbrial baxo
 de la tal çaburda sea tan alto q̄ avn q̄ ella
 salga ellos no puedā salir: porque con el
 amor de los bijos avn que salga a pascer
 tornara luego. Que si alguno sale con la
 madre anda se con aq̄l y a el baze dāño
 en andar y q̄dan se los otros muertos
 bābī: y todas las çaburdas esten baxia
 el sol: y cada semana se necessario lipiar
 las muy biē de su estiercol y echarles pa
 ja limpio: si es invierno estiercol de esta
 blon muy çuruto o paja. Mas en el estio
 sea paja: q̄ este ganado avn q̄ es suzio q̄e
 re en los establos mucha limpieza y cas
 maes muy molidas: y lo q̄ facaren de allí
 mezclado con otro estiercol es buen opa
 la lauz del cāpo. La casta de vnos blan
 cos grādes son muy friolietos y por esso
 quierē mucho abugo de establos o de ça
 burdas: y son bambrientos y paellos
 principalmente y para todos: aya mucho
 estiercol o paja q̄ en el invierno ellos sefo
 pierren dō baxo dello: y para el invierno si
 son muchos tengan dos o tres apartamē
 tos en el estabio: el qual sea biē calēte.
 por q̄ no se echetodos en vn monton q̄
 se aprietan y abogā: y en tal tiēpo no les
 dexen dormir al frio por lo mismo: por q̄
 en las quēcens y mirē mucho q̄ no se mez
 celen los cochinos de vnas puercas con
 los de otras a mamar q̄ les baze dāño.
 saluo cada vno su leche. Las puercas dōs
 puce de echadas así oeran mamar a los
 agenos como a los suyos. Despues de

paridas vnos les dexan quantos paren
 do qual si pasan de ocho no se deue bazer
 y avn tantos son muchos: q̄ a vna puer
 ca bien le bastan seys: avn q̄ este rezia: y
 si esta fiaca quatro: y siempre encierē ca
 da madre sola con sus bijos: y por que co
 nozca quales son d̄ qual madre baga la
 misma señal a los cochinitos que alama
 dre: cō almagre encolada / o con pez
 berrenida con el almagre: o de otra ma
 nera como los sepan conoçer. Mas sien
 do acada vna con sus bijos de su señal oi
 fferēte: basta que ellos sean tā bonitos q̄
 sepā conoçer a sus madres: an d̄ mamar
 dos meses: y luego se toman a tomarlas
 madres. Quando an parido ven les biē
 de comer: por que tengan mucha leche
 mayormente en el invierno quādo no ba
 llan bien que comer. Es buena cevada
 mojada en agua: y a los cochinos dēles
 de que puedan comer trigo cozido o tos
 tado sobre el fuego en vna caldera: que
 lo crudo baze les fluxo de vientre como
 dize Barron: o cemento cozido: o salua
 dos becbos: y si baze buē niēpo saquēlos
 a pascer alguna y crua junto con las ma
 dres en el estio alos rastrojos: y de q̄ estē
 bonitos aparten los dellas todos a los
 en vna piara: y por si vayan al pasto y
 por si ouer más q̄ si junto con las madres
 los dexā: avn q̄ ayan medio año mamar
 ran: y así ellas se enjugaran y tornaran
 a empregar se. Mas siempre antes que
 vayan a pascer les den algo a comer ma
 yormente quādo estas a la prima vera la
 y crua mojada del rocio q̄ les baze dāño
 o al invierno elada q̄ les baze tener baço
 y enferman muchos: es biē dar les algūas
 puchadas o de saluado o de barina de
 tener: o centeno cozido: o de barina de ba
 uas y con ella engordan mucho o bava
 cozidas o qualquier otra cosa. y si tiene
 piara de puercos quando los saca el por
 quero a pascer si son todos de vn seño: y
 allá les deuen dar a comer donde van a
 pascer: llamandolos con vna bozina y
 ala salida del lugar o labrança les echen
 cruada o yellotas o qualq̄er otra cosa q̄

Libro quinto.

con el pascá de aquello no qdara ningún en el lugar. En el invierno no los saquen a pacer basta q el rocío o elada este deshecho. En el verano de noche puedá andar por los rastrojos y por las mañanas y tardes: y quando baze calor llenen los a las riberas de arroyos o fuentes donde beuan y se rebuelquen por el agua y cieno q cō ello se buelgan mucho: porq son animales que arden mucho y de mucho calor: y aun quando los lobos lleuan algun puerco mayor mēte si esta gordo luego van bazia el agua q no pueden sufrir el ardor de la boca q les causa la carne del puerco. Así q los puercos quierē agua y cieno y lugares de mucha grama y mollidos: como son barucchos y bōqan vendimiado los pueden traer en las viñas basta q quieran en comenzar a brotar y ellos rescibirán grande provecho y las viñas mayor q por sacar las rayes de las yeruas grama cauan mucho la tierra y la mullen mucho. Quierē lugares bumidos donde saque gusanos lombrixe: y donde puedan continamēte bien boçar juncales o montes donde les puedan dar piruetanos biguetales: ciueloas endrinas monteses/grama de azebuches/cerezas saluajes/morales de farcales. Al tiempo q los farcales estan maduros auarearlos que por baxo comen las moras dellos: donde ay moras lego mūmo despues que las moras no esten de comer para las personas y aun con ellas resciben mucho provecho: por que los puercos enferman mucho de esquinencia y ronquera: y cō las moras las comen sanas y es les muy provecho fomudar pasto andar por los castañares antes que los den: por que si caen castañas mejores es que las comen ellos q los jaulines: y por los montes pōde ay vellotas. Basera bien poner lo que Dñio vize de las variedades de las vellotas. Las vellotas de las bayas bazen la carne del puerco muy ligerate de poco peso tierna cochera y algo mollida de buena digestión. La vellota de enzina baze

la carne tiesta: pesada: el puerco luzio no tan ancho y de buē sabor. La de robe y alcornoq baze los puercos anchos de grā de peso. Empero la carne de mal sabor y quando en comienzan a dar vellotas en zina no les barten las primeras veces q les baze dafio. Otras maneras de vellotas ay: mas estas sō las principales: mas las puercas preñadas no comā vellotas que abortā cō ellas: y quando faltaren paños/ven les de comer algo de casa: y si ser pudiere sea en barina que se les pega mejor. En invierno cascās y escobajos: mas porq el escobajo yendo del mosto les baze ronqra y esquinacia: q sobre todo les deuen guardar s vuas y mosto: y las cascās yendo de vino les embriagā mucho y les baze así mismo mucho dafio. Ya lauados los escobajos y las cascās guadas: mas los puercos criados apañea aqualquiera engordan mucho mas y son de mejor carne: y cresce mas la carne vellos y engordan mucho y mas si los tienen en lugar escuro y callēte y limpio: y avn si les dā a beber vn poco de vino: porque con ello se embriagan y duermen mucho: y por que asñan muchos edificios boçando. Allos que estan encerrados para cuarres bien que les comē los bocicos altos o arrauçarles vn argollica obuerto por la nariz: y así uno cauarian y si con los barinados que les dan a comer les embuelen tanto de pajaqueles lo q cae del barnero/comen mejor y toman mucha carne: empero no baze tanta maneca. y quē quisiere cuar puercos en casa tome los de sobredos a ños: digosi los quiere bazer muy grandes: q para carne mejores sō los nueuos y si quando los encomiençā a ceuar estā flacos/engordan mucho mejor y pegaseles mas lo que comen/raro que si mes dias los tienē sin comer: y despues les dā en abundancia engordan mas (como dix de los carneros) y por que muchas veces los que estan así preñados tienē bastio y no quierē comer: antes de soltar algū raro. Verdad sea q despues que ellos ena

Enfermedades de los puercos. fo. clxxv.

tomado carnes poco comen assi mismo los q andá en el campo no solamente qten tener abundancia de agua para beuer mas avn andar junto con ellos para rebolcar se que cō el calor y sed enferman mucho como luego dire: y por ello pa ellos es biẽ si ser pudiere dā ar en riberas: o si esto no ay poner les agua en canales: y dñamar les agua en q se echen. y mucho yerrā algunos q ciegan los puercos qbrandoles los ojos pensando q engordā mas. Esto bazen a los q seuan en casa q allende de ser crueldad los mas de los puercos mueren perdiendo vn ojo: pues mucho mas si los pierden entrābōs saluo si les dan a comer a mano: y para biẽ engordar muden les algunas vezes los ceuos: por q los comen de mejor gana: y engordarā mas.

Capitulo. xxviij. de algunas enfermedades de los puercos.



Benē a los puercos algunas enfermedades: y vna dñlas es la sarna. Esta les viene muchas vezes de hābre: o tras de frio: vna q tigeramēte cō el cōtrario. Tienē otra q les crece mucho el baço oliuidōs y bigado: cōtra esta enfermedad aprouecha darles a beuer en canales bechados de tamarces q llamamos tarays: por q tiene este arbol propiedad de debazer el baço: y avn si vn puercos vsa a beuer vn año entero en vnas vasijas de tamariz: quasi no le balaran baço. Si tienen calētura lo qual se conoce q andā de lado la cabeza merta y andā al derredor: y se caen: pues ve an q de la oreja e dñana dñ bazia dō de se tuercela cabeza a los saque sãgre: y sacar les sangre de vna vna q tienē en la cola y bierā la dos dedos del sieso cō vn sars miento como quādo quiere fajar: y de q este binchado saque sãgre de allí: y de q que aya salido biẽ: arē la sangradura cō vna corteza dñ sauze o alamo o cosa seme jante: y tengā el tal puercos encerrado en casa vno o dos dias dñ dñole vn breñaño de agua callēte y: barina de ceuada quā

to quiere. Si tienen muchas lãdrillas y muchas vezes muerē de las echen los en tierra y metā les en la boca algo para q no puedā morder: y saque les sangre dñ vnas y enas q tienen lo la lengua: y de q aya salido barta sãgre frieguen les las sangraduras con vn poco de sal y barina de ceuada. Otras vez es el estoma modo rra q se ecbā tontos: duen en al sol y no comē: pues metā los en casa y no les dñ a comer ni beuer vnoia: y otro dia aurā bambres: y tomē rayzes de cogōvillos amargos y majen las y con agua dñse lo q cō la sed beuer lo bā y cō ello lesto mara vomio y ecbā mucha colera: dñ pues den les a comer bauas o sem jante cosa rociada con sal muerā y despues a gua callēte a beuer. Sobre todo en verano quādo bazē grãdes calores tēgan abundancia de agua para q se refresque qve otra manera enferman y perecen. Si son muy viejos vienen les escuincias y otras enfermedades malas incurables por tãto no passen los machos dñ quatro años y las bēbras de siese: avn q puedā mas tēpo biuir pues si tienen por la carne y quāto mas viejos son es peor. Los chicos les vienen muchas vezes vntes las: es bien cortar les las orejas q bagā sangre y tener los en lugar callēte o bo radafel las cō vn bierro. Si tuvierē loba nillos abran se los y estrujen los biẽ y echen les allí vn poco de cal q les coma a qlla carne mala y los enlague: y lo mismo bagā a qualquier otro ganado q los tuviere: suelen tener lamparones y es enfermedad incurable: aparten los de los otros: por q no se los peguen y matē los antes q se cundā y mueran dello. Si an beuido sanguiñuelas muy presto se les en carnā en la cabeza: por ello veansi salēte niēdo los primero vnoia dñ de no benā y avn dos: y despues den les abeuer en vna caldera agua muy fria q allí faldra la sanguiñuela. Mas esto a dñ ser en el pñ cipio q si despues es ya tarde: mas vale matar el puercos o qualqer otro reos q sca que no cōperar a q se muera y pierda del

Co. l. viii.
capit. x.
Pl. l. viii.
capit. iij.
Bri. l. viii.
cap. xxi.
Bart. li.
xviii. ca.
lxxi.

Libro quinto.

todo. Deuē mucho mirar q̄ ningún puer
no le den palo alguno q̄ sea cō cosa pe
sada q̄ tienen los buellos muy tiernos/
mayormente quādo son peq̄ños y muy
mas presto sanan de vna cucbillada que
de vn palo si les q̄brantan los buellos
De rautia enferman algunas vezes: y en
siendo mordidos bagan los remedios q̄
dixere para los perros q̄ despues q̄ rautian
solo dios puede remediarlos. Alpostrā
seles muchas vezes algunos miēbros y
si se bincban y no comen pienso q̄ es lo q̄
llamā lobado no tiene otro remedio sino
cozar el miembro donde da por q̄ va en
conando basta llegar a los pulmones y
luego mueren. Algunos ponen la yerua
que llaman del lobado: mas muy pocos
e capacā: y por esso es mejor matar leñista
bueno q̄ esperar el peligro q̄ se muera: es
muy prouechoso para aquella enferme
dad lauar lo mucho con agua fría. Quisā
do estan roncōs q̄ no pueden gruñir v̄
les acomere moras si las ay y bāsen se en
agua caliente y sangrar los de lo lalen:
guaralos q̄ tienen muchas ládrillas y co
mo dixere a las vezes mueren dellas q̄ los
abogan: es bueno dar les a comer cen
te no o barina de centeno que con ello se les
desbazen.

Capitulo. xxxix. del castrar los puercos y puercas.

mas son chicos baze en mejor carne mas
no crescen tanto y no son tan peligrosos
Los q̄ castran grādes crescen mas: mas
no castra la carne esto es sino an encomē
dado a luxuriar: y por esso es bien quādo
an seya mēses o quatro: y muy bien se ca
stran quando son de ocho dias nascidos
que maman q̄ no lo sienten tāto: mas las
bembras ay nō se castran bien tan chib
cas basta q̄ son de edad de e mpreñarse y
an parido dos vezes: mas de como se ca
stran las puercas luego dire. Nunca cas
tren puercos o mas de año siuo los que
guardan para berracos: q̄ despues no son
buenos para aq̄o officio los castran mas
a los tales allende de los auer o castrar
en menguante de la luna y tiempo en zuto
dias claros y serenos/reposados. Sea
así mismo quando ellos no luxuriar por
que si enē entōce mayor dolor y es mas
peligroso y peor carne: y lo mismo o las
bembras. El castrar los machos es muy
ligero a cesa: sea de esta manera q̄ esten ayu
nos y no ay mas q̄ bazer q̄ abir el cuer
ro de los cōpañones y sacar los por allí
Columella dixere otra manera q̄ es sacar
entrambos cōpañones por el abertura
del vno / o vn acetiilla q̄ esta en medio de
entrambos abir la y sacar por allí el otro:
mas la primera manera o castrar es mas
ligera y menos peligrosa: y esse dia que
los an castrado no anden mas / tengālos
encerrados en lugar caliente donde ay a
el hercol barto. Holes v̄ a comer basta
que palse algo de la grandeza del dolor.
Si son chicos q̄ maman basta les la teta:
si son grandes lo primero q̄ les dē sea vn
buen breuajo de agua caliente con bari
na y el pello. y en las castraduras o berr
das ceben les vn poco de vino y ceniza
o fari miēros fria. y si son grandes apartē
los de las bembras por vn mes alome
nos por que no las tomen q̄ procurātoz
nar las a tomar y ay nō que no engendrā
quedan se berracos y de mala carne y no
engordan y ay nō tornan se los a dañar las:
castraduras y morir se. Por esso ay nō ba
sta que esten muy sanos no los juntey cō

Colu. lib.
viii. c. xi.
lib. viii. ca.
fr.
Der. lib. ii.
capit. iii.
Col. lib. ix.
capit. xc.
Pl. lib. viii.
capit. li.
Bul. lib. ix.
capit. li.



Si necesario castrar es legana
lo para engordar lo bien que
de otra suerte las puercas pa
riendono engordan sino poco
y los puercos engendrando
no solamente no engordan mas es mala
carne dura muy butionda y deuen los si
empie castrar en menguante de luna en
tiempo no caliente ni muy frio: y por esso
dize Columella que ay dos tiempos p
pios de castrar que el vno es a la prima
vera. El otro es en fin de setiembre que
son tiempos templados. Las edades o
castrar son muchas segun las voluntas
des o aparejos de sus buellos: q̄ miētra

las embrias. El castrar las embrias no mas dificultoso y peligroso. Aynque. Columella no le parece que se deue castrar por auer siempre casta/mas sinacẽ mas embrias de las que son menester para parir o no son buenas criaderas. ose comen los bijos no ay mucho pasto o son ya viejas o por otras muchas causas que mucuen a su uenicio es bueno castrarlas: y por tanto saber la manera. Los tiẽpos quales dize se guardẽ mas para las auer de castrar. An de estar dos dias sin comer / por que tengan vaz la tripa / que si la tienen llena es muy peligroso a ellas y ayn embargo al que las castra / y la obrano se haze tambien y es bien castrarlas desque an parido tres o quatro vezes q si nuevas las castran es mas dificultoso y no crecen tanto / verdad es que es mejor carne: y las q se castran grandes muy presto bincben de carne. El buen castrar es por abril o por fin de setiembre: y puden se castrar rezie pñadas que luego abortan: o paridas de quinze dias y criar an bien sus bijos y ayn durales mas tiempo la leche. Para castrarlas no esten muy gordas ni tã poco muy flacas que entrambos estremos son peligrosos: cuclguen las de las piernas dize: Aristot. q de las de la maza y a bran las por entre los muslos: cerca de dõde los machos tienẽ las cõpaciones y alli en la madre tienen vnos bordsillos que el Aristotel los llama apria. Dõde bechura ðvnos que sus juntos: quitãdo vno de ellos y tomando a cofer la llaça y vntarla con vn poco de vino y encima vn poco de ceniza / y tenerlas en lugar caliente: mas agora vñan para las auer de castrar abir las por la bijada y de aq llas surmillas saquen las vna. y tornar a cofer la llaça y no les den sino poco a comer luego: y es bien que no les ðren boçar que se dañala castradura basta que pasen algunos dias saluo denles de comer a mano.

Capitulo quarenta del ce
uar los puercos.



Smyr mejor la carne del puercos cecina da que fresca por que la sal gasta mucho de aquella sal y enrugala bñdad de aquella carne. y ayn que otras carnes se pueden biẽ salar y guardar: y por ser aquella la mas principal cecina bago capitulo della. y desta manera podran cecinar otras muchas / por que los puercos son bñmidos no deuen comer ni beuer vn dia antes que los maten que con el no beuer es la cecina mas entuta: y no auiedo comido adobasse toda mas presto y mas limpiamente: y ayn para matar puercos. y ayn principalmente para las puercas guarden que no los maten en el tiempo que andan en celo. Sea asimismo en menguante de luna y no estarala carne tan aparejada a corromperse ni dañarse como la que se mata en creciẽte: y sea en dias entutos claro serenos: no baga viẽto solano ni bago. saluo ciẽro q enrugam mucho y a ga dia frio q y ele mucho que se haze mejor la cecina. En muchas partes vñan salar por si los pernils y espaldas: y lo al por si como bagen en yñalar: y ciertamente es muy mejor y mejor se guarda / y mas ligeramente se menea y toma la sal por mas partes: mas cõviene sacarles vnos buellos: pa q en lugar de ellos y dõde pue dã los otros pogan mucha sal / y mucho va q la sal se aenruta q la que esta mojada o humida no haze tan buena cecina: y por esto en yñalar tuestan la sal biẽ y la enrugan sobre el buego y la muelen q la molida se pega y peneira mas que la gruesa y friegen bien la carne cõ sal pa q la tome mejor: y pogan la carne o pernils o tocinos bien compuestos vnos sobre otros q siempre va y a la carne bazi arriba: y el cuero del vn pernil o tocino va y a junto con la carne del otro: ð fuerte q no se toq carne con carne / y pogan los buenos pesos encima. Pasados. v. dias pasen lo ð abato arriba y ecbẽ les mas sal entre medias y y ecbẽ entre tãto q no se efcalle y cada dia lo requeã y en

Co. l. riiij
capit. liij.
Eac. cap
xviij.
p. la. lib.
vi.
p. li. lib.
viii. ca. li
x. xviiij.
capit. x.
Ara fr
liiii. cap
xvii.
Aui. li. ij.
ca. de car
min. li. ij.
c. c. viij
bar. lib.
xviii. c. v
Erc. li. ite
capit. xc.

los pernilles metá sal étre los cueros: y si
biziere tiépo sereno este algunos dias có
la sal. Mas si biziere humidades paísa:
dos veynte dias q̄ aya estado en sal lauē
lo muy bien de la sal en agua corriente: y
esto es muy bien bazer lo asy porq̄ la sal
donde quiera q̄ esta al tiépo de las humi
dades se enlentece y para humida y ba
ze ennobecer la cecina y bañarse: y bien
basta ala cecina auer estado. xv. a. xx. di
as en sal: tanto como si ciento estuuiere
Pues auiendo lo bien lauado en oia cla
ro q̄ baga viento para q̄ la enzugue de la
gua tengan la al aye dos dias y despues
pongan la al humo q̄ toda cecina estádo
al humo se adoba muy bien y ententece y
para muy colorada. Verdad es q̄ lo q̄ es
gordo toma mas presto rácio al humo q̄
al yelo ni al aye. En roma y san matal
gunas pueras nuevas quando estan la
primera vez pñadas y matá las al tiés
po que tienen las vrbes muy llenas de le
che antes q̄ pará: y cortan enteramēte a
la red ó da toda aq̄lla parte de las tetas/
y aq̄llo salan por sí: y es temido en gráde
estima: porq̄ es muy dulce y sabroso y
nerno: mas a desfer de pueras nuevas:
y de las tales siendo nuevas se pueden
becharlas vrbes en adobo pa aslar q̄ son
muy sabrosas. Pues auiendo estado al
humo y bien encuto: porq̄ los pernilles a
las vezes criá polilla. Quēdo los mo
fan en azeite y lo mismo a las espaldas y
con el azeite no criá polillas ni gusanos
y aynquē en verano q̄re bazer cecina si
alguna res se muerle oia mará. Por que
las moscas se sientē y bazen q̄reas y de
alli vienē gusanos y bañarse la cecina: la
rocian vn poco encima cō azeite: y d̄ aq̄
lla manera mosca ninguna se sentara en:
cima: y si quisierē guardar mucho tiépo
los pernilles como bazē en las fortalezas
para bastimēto. Despues de lauados y
bien encutos al humo o aye y bien lim
pios metá los en vna tinaja d̄ azeite por
cinco o seys dias: y despues saquē los d̄
alli y escurra se muy biē q̄ no solamente
no señ daarā ni criará polilla ni gusano.

mas ayn bazer se ha muy mejor la carne
y el azeite no se bañara ni ayn se gasta
mucho dello. y si oírta vniere todo se y
ra a bazo que lo de encima quedara muy
limpio. Carō dize q̄re es muy bueno cō
azeite y vinagre junto morar los perni
les para cōtra las polillas y gusanos:
si despues de muy encutos los pernilles
lo tienen al humo se para la carne dello
muy colorada y muy sabrosa: y pueden
los poner por sí solos. Quēdo otras cec
inas q̄iere bazer de machos o carneros:
caltrados sea asimismo en invierno: no
se curen de atañar lo mas del quatro ce
tero q̄ los q̄ al cōrrario bazē y errā q̄ se
ca mucho la cecina por curádo que tomtē
bien la sal con q̄ las piernas vayan abier
tas: y sacados los buellos. La uenta de
puca: y desque encuto cuēguento al hu
mo: de esta manera se cecina carneros oue
jas y cabras para la gēte de casa y sirue
tes. Las vacas se cecina asimismo: y pa
ra esto seā nuevas y peq̄nas: y quēten
los buellos de las piernas: y así abierta
la media pierna la binchā d̄ sal y desque
bien salada la uenta como las otras ceci
nas y pongā la al humo donde no les de
mucha calor. Otros bazē la carne tanta
jos del gades y bazen vna caldera de sal
muera buca coziēdo y alli meten vn po
colo rai fajo y sacālos al aye y despues
al humo. y esto se puede bazer en qual
quier tiépo y carne. Esto baste breueme
te dicho d̄ las cecinas: q̄ ayn q̄no crame
nester vezirlo pues los mas lo saben sea
porq̄ lo oírē d̄ los mas velos agriculto
res: y este auiso tēgan los q̄ bazē cecina d̄
la guardar d̄ la luna: mayormente si en
tra por agugero que la baze beder criar
gusanos. y la mâteca d̄ sus enrúdias se
guarda desta manera por todo el año sin
pararse rācia y muy blanca. Añla de ve
rrerir sobre el fuego en vna olla de barro
nueva y como se fuere verritēdo: asilo
vayā escurriēdo: y dōde lo echarē cuēlē
lo biē no vaya a bueltas algū chibarro
q̄ bañe la mâteca: y así pueden bincir o
llas y botijas nuevas: y mejor se verritē

en vasija de barro nueva q̄ en cosa ó mē
tal q̄ toma mal sabor. En el invierno ten
gan las colgadas dō de les de ayre. En
escalfando el tiēpo antes q̄ ello se enco
mience a dērtir tapē con pezas las bocas
metālo en algun pozo dō de este el agua
fria y allí se guardara por todo el estio
muy duro y sin enrranciar se. Lo mismo
puedē hazer a qualquiera otra mātēca o
foterrar la en sus ollas o tierra en lugar
frio q̄ no humido. Platina dize de otra
manera. Enādo las cātādias rezientes
despedacēlas muy menudas cada peda
ço como vna castañer y en vnos mozt
ros grādes majen biē y eche le haria sal
buena y blāca abuelta y este assi vn dia
y otro dia tērrā los sobre vn buego repo
sando cō vn poco d'agua abuelta y cue
len lo y lo q̄ nadare sobre el agua ecbēlo
en sus vasijas y pō dō gan en algun lugar
foterrādo. Mas a mi ver muy mejores es
la otra manera. Dios por su clemēcia al
ce su ira y furor dela christiandad y con
uierla su fasia y castigo cōtra los iníeles
mas si alguna vez por nuestros pecados
viēn pētilēcias es muy bueno q̄ el luy
gar dō de avado la lādre o secale ynten
mucho cō mātēca de puercos y todo aq̄l
miembro q̄ esta empōcōñado an d'vntar
con la misma mātēca por q̄ cō esta vntu
rase esparze la pōcōña y no tiene tāta fu
erça y arropen la vnció. A y tātas mane
ras y cosas y particularidades en los pu
ercos q̄ dezir y tātos adobos q̄ auer los
de dezir sería nunca acabar: ni a y animal
ninguno de quien tātas golosinas se pue
dan hazer: q̄ segun dize Plinio. l. y mas
guisados se puedē y solā hazer antigua
mēte dellos. Pues yo biē creo q̄ segun
crece cada dia la gula y sus artes biē se
aura doblado d'pues aca: q̄ bien es cier
to q̄ pues q̄ todos los vicios an crecido
quanto crecer pudierō q̄ la gula si quie
ra cō embidia: y por q̄ no se diga ser para
menos q̄ ellos q̄ aura becho otro tāto. y
los tragones Apicio q̄ escriuiuer d'go
losinas y guisados y otros autores biē
podría de pēder de los coziētas de nue

stros tiēpos. Sō los puercos animales
muy suzios cenagosos y d' mucho vicio
rebuelcāse en las suciedades y nūca mi
rā al cielo. Siēpre atētos al comer y por
mir y de que nascent son destina dos a la
muerte q̄ buenos o aprouechā cosa algu
na como las mas d' las otras animalias
q̄ vnas son para cauallerias: otras pala
uoz del cāpo. Otras dā lana: leche: bue
uos y dellas en muchas maneras siēdo
biuos nos podemos aprouechar o son d'
leytables y de portosās. El puerco nada
beito. sino solo comer: y por tanto mado
bros q̄ no comiessen los Judios carne de
puercos dādoles a entender q̄ no fuesen
en sus obras semejantes a puercos q̄ son
animales suzios. Mas ellos dexauā de
comer la carne que es buena y de mucha
promission y imitauā sus obras y sus su
ciedades su dormir: su nūca mirar al cie
lo no reconociedo los beneficios d' Dios
rescibidos. Pues buenos dexar d' imi
tar las obras de los puercos y aproue
char nos d' la carne: pues bies la cria pa
ra ser uicio d' bōbre mayor: mēte q̄ no ay
carne q̄ tāto mātēcimiento de al cuerpo
ni tanta burtura en la casa: y cierto os a re
dezir q̄ vn puerco aballa tāto si es bueno
como vna vaca q̄ poco cunde mucho
da gracia a todos los guisados y cierto
no ay buena olla sin ello. Mas quiere se
comer poco dello saluo si fuesse persona
q̄ trabajare o tuviere exercicio q̄ escarne
gruessa y enospece mucho el ingenio y
causa viscosidades y humidades en el
cuerpo causa flemones: esquinācias: p
lesias: lādrrillas: a coiza el buelgo embo
ta el cētēdimiēto: y mas lo fresco q̄ lo sa
lado: baze a zedias: y nel estomago y cau
sa indisposiciones y otras enfermēdades
saluo sino se digere con mucho exeracio
y es muy mejor la de los mēdices pa fire
ca por no ser tan humida: y de mas lige
ra digestion y mejor sustācia: mayor mē
te en el invierno y muy mejor de los nue
uos: y a ba cōrefcido tomar los lechdon
citos: jauatines y juntarlos con las puer
cas: castras q̄ mamen con los sujos y ga

Libro quinto.

strar los pequeños y es la carne de
ellos muy excelente. Medicinas algunas
se hacen de las cosas de los puercos: que
para las quemaduras es muy bueno de re-
tir un poco de tocino gordo q' va ya ardi-
endo y cayga en agua: y mejor es en vi-
nagre y lauarlo despues bien en mas a-
gua: o vinagre y puesto encima q'ta mu-
cho el ardor y dolor. El vnto o tocino
gordo en su lugar es bueno para madu-
rar muchas bimbazonas y apostemas
y avn si vno tiene muchos piojos y lien-
dres: y cello se frega la cabeza las ma-
tara todas. El tuetano de las quixadas
quita mucho el dolor de las nucllas y q'
cadas. Si alguno vniere comido argen-
to viva y qualquier otra p'ocosa y le aco-
rra en preito cō grasa de puerco o māteca
q' lo coma asistiendo es buen remedio.
Los puercos nuevos de año sō d' mejor
carne y mas sabrosa q' los viejos. Mas
los grandes son de mucha puision. En
algunas ptes desuellan los juaelines: y
de los cueros de ellos hacen suelas de ca-
patos q' duran mucho en t'pos enxutos q'
para cō agua no vale nada: y ellos vie-
nen mucho alas viñas q' estā cerca de los
montes: q'sō muy amigos de las vuas y
allí los puede cercar y matar. La viña
q' les facan dela veriga es buena contra
la retenciō de los yrdos mezclada cō a-
zeyte rosado y es buena pa los males d'
las orejas. El estierco de los juaelines
bien secado molido y deshecho en vino
o agua. dandolo a beuer a los q' tienē ca-
maras o echan sangre lo adestre. y en
agua es bueno para el dolor de los cos-
tados no para aquella enfermedad q' lla-
mamos dolor de costado q' llamā los me-
dicos pleuresi. Muchas otras p'pieda-
des tienē los puercos así buenas como
malas: q' por q' todos o los mas las sabē
no me curo de dezir: esto me q'daua d'zir
q' a este fuzio animal envida y muertelō
y deuen ser cōparados los ricos auarē-
tos q' allegā muchos bienes: y de me q'
nos y malauenturados no gastan ni avn
ga si mismos los puercos: en vida no ap-

uechā: y muertos bimbē y barta la ca-
sa así los auaros vivos no dan nada: y
muertos bimbē a todos: y mas valen
y aprouechan muertos q' vivos.

Capitu. xli. del ganado vacuno.



El ganado vacuno mucho ay
q' dezir: por que mucho nos a-
prouechamos dello y por en
detenemos dello mucha ne-
cessidad: q' dando q' de solos
los bueyes nos aprouechamos es este
ganado: son tā necessarios y p'ouecho
los alar gentes q' para nuestra susten-
cia en las mas de las obras con ellos parti-
camos el trabajo. Que digo: q' quatro
partes de afa y trabajo las tres y mas
son suyas: y de las nos aliuian: q'nto tra-
basan al abir las tierras: al sembrar al
coger: al trillar: al traerlo a casa: al acar-
rear: traer leña y piedra: y quantos tra-
bajos y cargos q'remos. Que ciertos d'
ellos se pueden bien dezir ser nuestros cō-
pañeros y muy cōtinuos y grādes ayu-
dadores de la g're. y en fin en todas sus
bedades nos aprouechamos de ellos: d'
puerco de su vida de su carne y cuero. por
ello antiguamente erant tan p'ciados los
bueyes: q' si algō maliciofos los y: por
mal bazer maraua algō tenia pena de
muerte: por q' mataua vn compañero tā
p'uechoso de los bōbres y tā necesario
y por ello multiplicādose desta manera
este ganado erā los labradores tā ricos
mas agora bazese al contrario: mayor-
mente en n'ra españa: matā los toros cō
vn peligroso plazer echando olelāgas y
garrochas como si fueren malecheros.
no teniendo culpa: y lo q' es mayor error
bazerse en bonor de sanctos y en sus fies-
tas. P'pensamos por ventura q' confies-
tas y plazer de los santos: auemos de a-
gradar a los sanctos: que sabemos q' cō
ayunos: lagrimas: y oraciones: y aficio-
nes agradarō a vnos y alcāçaron su glo-
ria. Bien creo q' no aprouechara d'zir el
to mas no lo callare si quier a po: satisfi-
zer a mi cōciencia: q' Dios se ofende d'lo
reziamēte: por q' lo vno y esto es lo mas

Co. li. p.
Bar. li. ij
capitu. li.
Bar. lib.
xviii. c. p.

principal no se puede ba zer sin gra tie pe cado de todos los que miran y ofeñon de dios. Alende de esto quãtos peligros muertee\beridães\distimias: males: y escandalos nascen de aquestos juegos ayn los ciegos lo veẽ. y por dios yomo lo alcãço a saber qd plazer se puede auer de matar a lançadas y cubilladas a vna res de quien ningun mal se espere an tes mucho prouecho y si mal alli bazen la necesidad y desesperaciõ se fuerza a le bazer. Pues baze otra ma yor simple za no quiero de gir necedad y ayn crueldad que es matar las vacas que en mu chas ptes guañ fã las paracasta. Que digo \ que matan las vacas parideras y ayn quando preñadas y ayn quando quieren parir. De aqui vien en estos va rios. Lo vno comẽ peoz carne q la carne de las vacas en muchas partes no la co men si son parideras quãto mas estado preñadas pierdesẽ la cria y de aquella manera el ganado no solamente no eres te mas antes se amengua marando jun tamente biços y madres de esta suerte no ay terneras pa comer ni carnes nuevas sino viejas y malas y pocas y pocas bu yes para la lauo: del campo q lo vno matãdolos quando torzdos lo otro antes q nazcan claros es q para grande me gua muy mejor se baze en y talia en franciã y ayn en estos Reynos de aragon q en ca stilla q no matan bẽbras saluo quando no puedẽ ya parir: o si son esteriles. y ba ziendo assi ayn q no tienen tãto ganiado como nosotros por ser la tierra mas estre cha por las muchas poblaciones tienẽ mejores carnes de terneros: nouillos y carnes nuevas de que estan las vacas barras de parir matan las. Pues quien dixiere por ganado vacuno de uelo bien natar que es de mucha ganancia y bon fra. y antes procuren tener cõ cabeças biẽ tratadas y de buena casta. y mas p uecho daran que doxiẽtan mal regidas y mal miradas. Verdãd sea que para q este ganado de buena ganancia: quierẽ ser en buen numero.

Capitulo. xliij. q tal ba d ser el toro para casta y quetal ba de ser las vacas.



La seño:rlas vacas si pro cu ra tener buẽ toro castizo aya del buena succion y linaje q en las reses mas separacen por la mayor parte a los pa dres que alas madres y de los buenos toros salen buenos bues para labrar el campo. y sea buco de fuerça el toro que tuuiere estas señales en su bechura. Sea de ser corto de cuerpo y ancho que sea cuadrado. La frente ancha: velloso mucho. Dire corto de cuerpo: digo que en respectõ al ancho parezca corto. De rostro espantable. Las orejas muy pelu das y biuas. Los ojos prietos: las nari zes muy romas y grandes. ancho los beços prietos: el cuerno corto y gordo y quanto mas prieto ser pudiere grãde papada: q es el guemuebo ancho pecho ancho de lomos y aguja. corto de hij a da no ventrudo q los muy barrigudos no pueden biẽ tomar las bẽbras: ancho de anca: alto no enano ni muy alto: las pl ernas muy ecbas no reditudo: y nerui do. La cola gorda es seña de mucha fu erça y asimismo de poco coraçõ floxo: olerdos: porzende son tenidos por me jores q tengnan las colas delgadas largas basta el suelo y muy pobladas y los pe los crespos q van baziendo ondas si tã mäsos son mejores para andar con las yacas que se cõsienten y nos a otros to mar las bẽbras: q los muy brianos siem pre peleã cõ los otros y el yẽcedor sien pre qda cõ la oreja dõdas. Das no tiene otra tacha el mäs fino q si desu casta ba ze bues y sale muchas veces lerdos en pero de grãde fuerça. Seã de mediã edad q si tã mñores de qtro años: ayn q puedẽ biẽ engẽdrar y ayn o menos be dad engẽdrã la casta no d rãia fuerça ni tã crecida. Romayor de. x. o. xij. años: por q to vno estã casado: y cõ el grande peso no puedẽ saltar sobre las bẽbras es

Cre. u. re
ca. lxxij
ca. lxxij
ca. xc. c.
lxr. r.
Lo. d. vii.
cap. r. r.
ca. xxij.
Pal. ma
c. u. c. r. l.
Bar. u. d
Bar. lib
r. vii. ca.
r. c. l. i.
Arif. l. r.
ca. xviii.
Ber. l. i. l.
georgiã.

Libro quinto.

el mejor de quatro años basta ocho. El color sea vno q los remendados no sō buenos mayormente para bazer vīlos bueyes. En algūas partes son mejores los negros o bermejos que los blancos no son de tan buena carne y tienen el cuero mastierno y desuellan se mas cō los arados o carretas: persiguen los mas las moscas. y sean d buena casta. El numero vize. Barco varron q aserenta vacas bastan dos toros. Mas parece mucho que no podran suplir a tantas es biē a cada vez ynto. y no sea de y gual les beidades saluo vno d aquarro a seys años: el otro mayor. y assi no pelearan tanto como si fuesen y gualcs. Los q sō mansos andā mas cōtino cō las vacas q los brauos pocas vezes se acōpanan con ellas: saluo al tiempo que son aparejadas a concebir y entonces sō muy brauos cōtra todos y lo mas del orroniēpo andan solitarios. Las vacas ban de ser desta bechura. Alias largas de cuerpo: anchas de bilada: de grāde y ancho vientre: anchas de frēte: los ojos grādes y prietos: los cuernos no reortijados ni chiquitos ni belgaditos sino de buen tamaño y bechura y negros: los becos caydos prietos: las orejas muy vello sas: grandes narizes y romas: y grāde papada: grueso cuello: ancha aguja an cho cuerpo: cbicas pelusias prietas y d casta conocida: parideras q sean sanas: nueuas: con tal que no se tomen menos de tres años: o al menos dos q mien tra mas estan q el toro no llegue a ellas: mas crecen. El color como vize de los machos que el negro es de cuero duro. y luego el bermejo. Alsimismo el pelo blanco al tanto y assi en los machos que los q son de aspero pelo no son tales. O tras vacas ay pequeñas q llaman serra nas son mas continuas al parir y de mas leche y māteca y es bueno o matarles el bezerro para q den leche y manteca que no son suficientes a criar su ternero y bastecer la casa de leche manteca y queso o que le crie otra vaca.

Capitū. xliij. de los pastos del ganado vacūo: y de las maneras de engordar y abzuaderos: y bueyes d la uor: y de los establos pa este ganado



En tuuere batos de vacas deue procurar las tier ras viciōsas y de grāde yer ua. Por q los ganados ma yores nose cōtētan cō yer ua menuda como las ouejas: y sobre to das las cosas quierē el pasto verde mas q beno ni paja ni otros pastos. Mas por q el frio es muy enemigo de este ganado bien assi como de los otros: en inuier no deuen pcurar q andē en tierras calientes abugadas espesas de arboles q los de fiendan del frio y viento. Sō para ellos buenas cosas de la mar: mas en ver dō tierras frescas de arboles frescos: y yer uas muy verdes o dē ay abundancia d agua: como son riberas de rīos: y poq en inuier no allan poco que comer: sō bu enperamones: mayormente de azcub ches. y si ay oliuas de smochē algūas ramas d las no buenas o donde las au rean lleuen las carretadas della: mayor mente para las rīes q estan peligrosas de hambre q este ramones calientes: y co mento bien: mas q otro ninguno. y po q esto son vedadas las vacas en los oliua res y donde estos saltan procuren siem pre otros ramones como enzina: carras cos: mas si los quieren tener en las tier ras frias: anlos de ayudar algo con mā temier no de casa como los bueyes: y aun meterlos en sus establos calientes: mayormente en tiempos fortunosos y de noche y darles de comer: por esto fi enen la y talia los ganados mas gor dos en inuier no q en ver dō q timēdolos abrigadas y mātmiēdo los biē en poco tiēpo se parā: gordo luego vire el como y principalmente engordan con mante nimientos ventosos como sō haues por que binchan. y a los que tienen para ma tar en muchas partes para que engordē prestoles abē el cuero por la bilada y d

Palad.
março. c
ii. ca. xl.
Bar. li. ii
capitū. l.
Co. li. vii
ca. iii. ca.
xii. li. ii. c
iii
ari. l. viii
ca. vii. c.
y xiii.
ba. y xiii
ca. x ciii
Ead. ca
y x xii. c.
liiii.
pli. l. xvi
capitū. xli
Ere. li. l.
ca. l. y xiii
c. l. y xvi
l. x. ca. c
liiii.

De los pastos del ganado vacuno. §o. clxxx

tre curro y carne los bincbá, y dádoles bien á comer en breue tiempo engordá marauillosamente. Mas esto poco lo bazeñ, y esto bazeña a los que sou y a viejos que no pueden engordar. Engordá assímismo lauzndolos cō agua caliente al sol; y metiendolos en sus establos calientes y darles biende comer zeño es el iuuiceno. Mas porq̃ en el estío y arnoel de março hasta setiembre casi en todas partes hallan de comer es bien proueer se el labrador de mantenimiento de invierno, mayormente para los buyes q̃ trabaja y para las vacas que cría o si se quieren parir; y muchos bierran los que les dan trigo o centeno q̃ les engēdra e fermedades; saluo si no fuere en barina o en poco esido; y en asilo comen mejor. Otros abezan a comer castas e principalmente los granillos molidos entre la paja e muy bien; porq̃ si ēdo e llas frescas y no lauadas; llenen sabor y vino e tienen fuerza y sustancia y bazeñ luzio y gordo el ganado. Otros guardá los granillos solos y los laú y enrugá y despues selos dā entre la paja mas bñ de y mojadoss q̃ y a en tiernos y mo lidos. Esto se baze donde ay poco mantenimiento y entre día si ay donde les dē a pacer; y por noche bararlos bien de sus paja o bēdo q̃ al reues se deuchazerō como baze en españa q̃ les dan a comer entre día e de noche los echan a pacer sala uo si no lo baze por meterlos en lugares vedados a que hurtē el pasto; porq̃ cierto es q̃ en tēpo frio ban de pacer de día too; mir de noche en casa. De las pasas para ellos ay muchas maneras mas la mejor es bēno por ser biē callēte, y tras ella paja d̃ muy y cenada. La peor es la de trigo por ser dura; saluo si es bien me muda. Es assímismo bueno guardar los las pasas de las aguas to dē ay mielgas al iño que dize q̃ se auian de coger en el

capitulo de las mielgas en el quarto libro bazeñ sus manojos y sequenlos y guar denlos; q̃ los comen bien secos, y vna o dos buejas de las puedē bastar a dos pares de buyes en el invierno; y es mētenimiento sustancioso. Es assímismo bueno segar y enrugar cuando es q̃ quiere madurar ella, y enrugarse al sol y guardarla que como bēno la comen despues y en toda paja o eno o y en uasi la rociā con aguas al como otre para las cabras comenlo muy bien e biuen mucho; lo q̃ les baze engordar; y en es mejor para las bembzas q̃ dā leche. El otroño saltā en mucha estierca los pastos; entonces es muy bueno darles hojas de arboles desque van madurando. Las mejores son hojas de oliua y azebuche las segūdas de alamos negros y frenos luego de alamos blancos y hojas de vides que por las viñas no den en andar que sō dañadores mayormente si ay arboles nue uos. Las hojas de berçes bazeñ corre cia. Son assímismo buenas hojas de bigueras. En la ptaia ay montes de laureles; aquel ramon es muy bueno y callēte. Los otros ramones q̃ dā de varfino ay los dichos son en zinaa y sus semejantes. Es bueno darles altramuz e mojadoss a buelta de la paja o barina y pero o de qualquier otros legūbres; assímismo quando ay alcacer o berrenes segar lo y ponerlo al sol a secar. Anlo de segar antes que se pare duro y desque seco guardarlo cō paja. An de bazer mucho regalo a este ganado mayormente alo que trabaja y alas vacas y especialmente ē que sea bien mantenido porq̃ con el buen mantenimiento sufrē y pasan qualquier trabajo. y assímismo es bien darles sus pastos tēpianos q̃ es sembrar presto sus berrenes para q̃ en buen tēpo los acorā con ellos, y fienbren los por setiembre en tierras muy estercoladas q̃ ay an bogado; y el mejor de todas es auena; y el segūdo alcacer de cenada; el tercero trigo el quarto centeno, y alos buyes q̃ aran de uellos a traer de la suerre. En desu

siendo los del arado de carreta frieguellos aquel lugar donde a andado el yugo rocientes vn poco cō vino tirado les el pellico baxia fuera. y antes que les den a comer reposen vn poco y denles a comer para que beuan con buena gana y lleuen los abeuer y tomenles a dar bien de comer por toda la noche: o si andā paecer ayan comido algo y beuido y vayan sobre ello a paecer. Beuē de mejor gana si quando beuen los siluan y o mejor gana beuen agua clara limpia fria q̄ la contraria. El otro ganado vacuno si donde anda no ay agua anlo de llevar abeuer ē inuierno vna vez: en el estio dos: yaun q̄ como digo beuē de mejor gana el agua fria y clara mas prouechosa es a las vacas quando se empreñan de las leguas de agua detemida por q̄ estan calientes que la que esta fria no les dexa tãbiē empreñar o verlos grandes mejor q̄ de tierra. y por que de los mantenimientos ya he dicho breuemente: q̄ por lo dicho puede cada vno entender mas. Dire así mismo dōs establos q̄ avn q̄ pudierabastar lo dicho en los otros ganados es bi en dezir aqui algo. Los buyes es d̄ lauor en qualquier tiēpo bā menester establos y avn el otro ganado q̄ por q̄ con el grande frio en el inuierno mayor mēte si ay y ellos y nueues: no ballan q̄ paecer: y avn si no les dan de comer mueren de hambre y frio: y por esto beuen los que tienē este ganado bazer buenas prouisiones para el inuierno q̄ avn q̄ algũ lo parezca que en esto que he dicho de los mantenimientos no se vsan: y por esto no les agrade bazar cada vno lo que biē le pareciere q̄ aqui no bazer en fuerza a ninguno: mas esto se b̄zir q̄ veo q̄ pasado el inuierno antes se q̄ran q̄los salto mantenimientos: y avn se les mueren los buyes q̄ no que les ay sobrado prouision: pues quien d̄ todo tuuere sus pajares biē bastecidos vera el prouecho. Que el inuierno gasta mucho mayormente auicndose de proueer o de todo o de lo mas de casa. pues súuamente cō el mantenimiento ha menester establos q̄ como vemos q̄ en las pso

nas en el inuierno en tãto quasi tenemos el fuego o abrigo de la calor como el m̄tenimiento: así es en los animales y muchomas en los de trabajo: pues como se baze para los buyes es de bazer para las vacas dōde vniere e necesidad y biē se q̄ en muchas ptes vsan q̄ los buyes duerman al sereno: mas es grande error si baze frio q̄ avn que el ganado baldio se buelga y lo puede mejor sufrir: o que trabaja se refria si baziēdo frio duermene en el campo. Los establos para el ganado vacuno sean en la grandeza segun la multitud del ganado. A no ser baxia el medio via: abrigados del cierzo y de todo frio hā de ser muy mayores q̄ para los otros ganados y bien anchos por q̄ alas vezes se acurñā: y por que el feno pueda buyr de l mayor y mas rezio: Sean algo acostados porque pueda correr la vrina. y algunos echā guija de baxo por q̄ cule el agua o arena que la bene presto y encima su paja en que duerman y este mollido y despues es muy buena aq̄lla paja con el tierco para la lauor: si cāpo. y si es mucho el ganado tengā algũ apartado para los bezeros el qual sea mas callēte algo. Dison buyes m̄s de trabajo o para engordar: o vacas: e si los tienen para engordar atencada vs no asu pebre q̄ como a ellos establos es biē traer el ganado a dormir e inuierno quando baze niēpo aspero y barles algo de comer: y en verano quādo ay muchas moscas y tauanos q̄ los destruyen para q̄alli se sen. y vernan abezandolos las tardes con vn poco de sal puesto en sus piedras cerca del establo y la sal les baze mucho prouecho. y vsarlas alla mar cō vna bozina q̄ luego vernā dōde les suelen bien bazer: mas los toros pocas vezes si no es por alguna toriōda q̄ constando en sus fuerzas quedan se por los montes: y avn ellos no bas tanto menester el regalo: como las bēbras y los buyes. Esta tal casa de establo si ay aparejo en la labrança dōde se pueda bazer.

ta muy bien \ sino sea en algun buen lugar del monte donde los vaqueros baze sus cabanas: donde sea lugar abrigado y tengan buen adereço de pastos y agua y no lejos de la labrança si ser pudiere. y puea delos mantenimientos de los buyes y establos de dicho: los buyes que tales an de ser: quiero dezir. Au de ser en la dechura como dize de los toros mas feos mas venturados. Así mismo de cerca de allí y tierra semejante y a d de andan de sierra en sierra \ y de llano a llano. y antes de sierra allanos que por el contrario y antes de sierra a caliente que de caliente a fria. An se de buscar de buena edad: la mejor es de quatro hasta oscho años: que este es el tiempo que tiene la fuerza entera para trabajar: manfosi uos: no lerdo ni moztosijos: que si sepre abjunc con la palabra. y los tales no aurán menester tanto el aguijón: el pelo to: to el peso \ luzio. y los que an a andar jutos en vn arado o carretera y sean y gual es de cuerpo y fuerza. y así baran mejor obra y no sentirán tanto el trabajo: y los que suelen andar pareados en vn arado o carretera: se conocen y se aman: y sella man y buscan si falta alguno de ellos. Se i sanos miembros: ligeros: sean así mis mo osados para entrar en puentes: rios varcas: comedores: no deñafiados: gozados: que se abogan con el calor y gordura en verano ni flacos que es malo para el invierno: mas bien mantenidos.

Capitulo quarenta y quatro
de los tiempos en que las vacas se ban a empreñar: y otras particularidades.



En que las vacas se suelen empreñar en muchos tiempos como los otros ganados: no son tales las crias del vn tiempo como las del otro: mayormente que entonces se toman: mas quando está mas gordos los toros y las vacas:

Así ca bien que dos meses antes que se ayan de tomar aparten los toros de las y los traygan en buenos pastos para que engorden y tengan suficiente fuerza y su stancia: que el toro gordo mejor empreña que el que esta flaco: mas en las vacas a de ser al contrario que antes que se ayá de tomar: vno o dos meses (si estan gordas) les quitan algo del mantenimiento que no paze a muchos y adelgazen algo que si muy gordas están no conciben tan bien. E lo mismo se ve en las mugeres que las que estan muy gordas no se emprehentan: bién como las algo flacas. El buen tomar se las vacas es por mayo / junio / o julio: y vernán a parir por buen tiempo que aya muchos pastos y terná bartaleche: que ellas andan preñadas nueue meses y paren en el decimo. y si se toman por junio vienen a parir a abril. Si por mayo al marzo: y si por julio al mayo. E si es tierra abundante de pastos puede bien criar cada año: mas si es esteril vn año críe y otro no: ayn que cada año paran. Señal que ellas andan aparejadas para tomarse (que llaman los vaqueros toriondas) es que se les hmecha la nura: que se escuman las vacas: y ayn ellas se andan tras los toros o bues y se les suben encima. Viendo esto el vaquero juntan los toros con ellas: mas guardense entonces de ellos: que andan bravos y son peligrosos. E las beembras quando paren. Otra vez vienen a parir al otoño: mas las tales no pueden criar: porq viene el invierno y no tienen pastos para darle: saluo si les dan de comer en casa o ayn mucha yerua. Dizen algunos de estos doctores q si al toro quando anda en amores ligan el cõpashen y queriendo q engendrã machos: y si el derecho beembras. Así mismo o dize Col. q se puede conocer si la torionda qda preñada de macho o hembra q si el toro o vaca de bayala parte derecha qda v macho: y si bayala sinestra qda de hembra. Bemí secreto si se le cierto. Mas de uer ser malo o trabajo so de conocer porq ayn q quedan preña

Paladi.
março. c
xi. abril.
cap. vii.
Eor. l. i. ff
cap. l.
Er c. l. i.

Libro quinto.

das siempre se tornan a los toros y si no
dan pñadas pasadas. y. v. a. torna
a buscarla bebra al macho. No deue de
far qe tomen las vacas menores o dos
años al menos y verná a parir de tres
que de otra máera ellas no crecé: y ayn
por tener chico viétre es pequeña la cria
En este ganado pocas veces ay mellizos
ni ayn son buenos q por la mayor parte
no crece mas de vno. Son buenas las
vacas para parir y criar desde tres basta
diez años. Al tiempo q ellas paren ten-
gan arados los bezerrillos en sus estas-
blas cada vno a su estaca. y las madres
vayan a pascer y vengales alia dar le-
che q muy mejores se bazen y mas gor-
dos estando assi encerrados y qdos que
andando tras las madres por los mon-
tes pues ayn ellos no sabē pascer: y co-
menos peligro d'ellos. y si en este tiem-
po alguna estuviere vazia q aparido y
no tiene bezerro: puedse aprouechar de
la leche o ayude a criar a otra: si les fal-
ta la leche o criar algún bezerro: si no tie-
ne madre / o criar algún mellizo si le ay.
y alas paridas denles bien de comer.
por que crien biē los hijos: y assi mismo
dar leche y manteca. y en aquel tiempo
les es prouechosa la sal: por q con ella be-
uen barta agua y se les multiplica la le-
che. y darles pastos verdes y humidos /
entre los quales son buenas hojas de ye-
drao / mielga / grama: auena verde: bo-
jae de parras / verca / cenada mojada
yeros mojados / baues mojadas / y o-
tras cosas q a la leche se acrecienta: al
bezerro alguna vez faquen vn rato al cá-
po con la madre donde aya y erua nueva
que dependa a pascer: y esto sea en dias
claros q no ande viento. Es bueno abe-
zar los a comer dando les vnas fopas o
mijo tostado y molido bechas cōleches
meterse las en la boca / darles mielga
saluados: fregarles la boca con vn poco
de sal. Que todas estas cosas despiertā
el apento. y a desque son bonitos anden
con las madres el dia: mas no la noche
por el peligro de los lobos. y desque se

pan bien pascer q no tienen necesidad d'
la teta: anden con los machos basta que
se desteten. Que si por si solos andan / tie-
nen deseo de las madres y no pascen. y
en andar con los buyes pierden qd de
seo. Esto basta q ayan olindado la teta:
otramēte ayn q sean bien grandes si an-
dan con las madres nunca cessan de ma-
mar. y traygan los empastos frescos de
yerua tierna: y ayn alas madres quando
estan rezien paridas es biē procurar dar-
les la yerua fresca: al menos que no es-
te abajada ni rebollada q en dōc es ella
ellas enbastadas y no pascen toda y
uafaluo q este fresco y gemū. y si enen-
po alientes bien q los bezerrillos. estē
de noche en algun lugar cerrado donde
aya yerua q pascan y este seguro: dōia
anden al campo: como meche bñ comen-
den a comer. y ayn q los machos mamen
a las vacas.

Capitulo. xlv. de como ay de ca-
strar los toros y de que edad es.



Como en los gallos para que
engorden a si es menester ca-
strar los toros para que se en-
la carne d' mejor sabor. y ayn
para q sean mas mansos y os-
bediētes para trabajar en las obras que
ellos tenemos necesidad que poco a po-
co sufran el yugo. y por esto deuen se ca-
strar para q cō los copalones pierdan el
brío y braueza. y sean mansos y se pue-
da tratar sin peligro. y en esto ay osiferēcia
que si chico se castra baze se para comer
mejor carne no peligran tanto mas salē
algo de medrados no tienē tanta fuerça
Ni ayn crecentan como crecētia. y
por esto no se deuen castrar menores de
año. Al si mismo si los castran grādes a-
ligran mas: salen brauos. y ayn siēpre
gandan tonendos y de mala carne y por
ello deuen mirar los que castran / que si
los baze para nouillos de carne criales
castran antes de año: por que engorda-
ran mas y fieran de mejor carne: mas si
para buyes de arada quando ayan dos
años: porque a bien crecido y tienen

Arillo. li
ir: cap. i.
Cre. li. ix
ca. l. xvi
Co. l. vii.
cap. xxi
Mayo.
cap. vii.

buen fuerza. En los tiempos lo mismo
han de guardar que dixere en el castrar de
los cabrones q̄ sea en meſguate de luna y
en tiempo templado q̄ sea fresco: mas no
frio ni caliente. Si los caſtrá quando ſon
xbicos q̄ eſtá ternesitos dize. Magō car
tagines ſegun refiere Colu. que es muy
buena manera de caſtrar eſta: bēdervna
caſtiabeja gorda por medio y con ella a
pretar muy a paſſo las turmillas como
ſe eſtrujen y quiebran: y ayn eſta eſtame
joz manera d caſtrar: mas ſi ſon grādes
no eſ ſuficiente ni baſtante caſtiabeja ſino
vn paſſo gordo y reſio como baſta de lan
ga bēdido por medio y con el eſtrujē biē
los compaſiones y para toda manera d
caſtrar han de echar los bezerrros o aſi
nos o de qualquier edad fuerē en tierra ſo
bre alguna coſa mollida q̄no ſe bierā ni
laſtimen al caer otra manera ay de caſ
trar: mas no es taſ: cada vno tomela que
le pareſciere q̄ por eſſo pongo y digo to
das las q̄ ſe vſan y dixerō los amigos
que yo ſepa. y es q̄ tomā las turmas del
toro y le reſiueren las puntas de las y ſe
las rebueluen lo de baxo arriba: y las ſu
ben y aprietā en lo alto de la bolſa. y atan
la bolſa de los cōpaſiones por baxo con
vna tomiza o tomiza o coſa ſemejante.
Otra manera: apretar cō dos palos muy
reziamente los cōpaſiones con ſu bolſa
y con vn cubillo muy agudo cortar los
y q̄marla cortadura cō otro bierro para
que no ſe deſſangre por allí: y eſ biē q̄ la
herramienta con q̄ los cortan ſea aguda
como cubillo y va ardiendo por que
de vn trance corte y q̄me como cauterio
y con vn dolor breue obzara dos benefi
cios. y de aq̄lla ſuerte no ſe deſſangran:
mas mejor eſ cortar con vnto y q̄marcō
otro cauterio y vnten las con vno o con
pejmezclada cō azeite/ q̄ va ya liquida
que del azeite buyen muchas moſcas
que les oſan mucho baziēdo q̄reſas en
las llagas de donde vienē guſanos: y es
bien echalles encima ceniza de ſarmien
tos q̄ enxuga mucho la ſangre. Deſpues
de caſtrados anden por ſi q̄ eſten aparta

dos de las hembras: que ayn pueden em
preſar: mas eſ peligroſo para ellos. An
den en algūos paſſos frescos: denles ra
mones tiernos: o mielgao: o grama: o pa
ſſos agradables: no andē mucho cō ellos
y ſobre todos los aparten del agua: q̄no
beuan mucho.

Capitulo. xlvj. de las maneras d domar los nouillos:



De nouillos q̄ ſe ban de do
mar para labrar el campo y
otros trabajos y ſeruicios
necesarios ala caſa: ſi ſe pu
diere ban d ſer deſde ebiqui
to tratados de la gente: que vengan mu
chas vezes a caſa: q̄ los abezē a eſtar ata
dos y comer en los peſebres y dar les a
comer a mano: tracies la mano por el
lomo y por la braga fregarles la cabeza:
echarles alguna ſaſ en la boca: y ociares
la cara con vn poco de buē vino q̄ todas
eſtas coſas amā ſanlar ſe y la baze mas
domelica: y ſiendo aſſtratados mucho
tiempo antes ſon deſpues faciles de do
mar y con menos trabajo y peligro. El
bien domar es a tres años porq̄ ſi mas
tiernos ſon q̄brantā ſe mucho con el muc
uo exercicio: y ſi paſſan de quatro años
ſon ya mas ſoberbios y duros: mas por
que ay algūnos q̄ ſon brauos y acuernan
es bien para eſtar ſeguros de aquel peli
gro: poner les otros cuernos metidos ē
los ſuyos: bien aſſitados para q̄ no pue
dan bazer daño: y ſi eſtueren furioſos
aten los a vn paſſo biē reziō en el eſtablo
y cortos q̄no ſe pueda q̄ mouer: y eſten allí
vn dia y vna noche ſin comer: para que
ſtayan loſos bago amañar: y deſpues
vñan le cō vn bucy reziō que eſte viciro
en el arado: y cō el ande paſſo. Magā les
traer primero vna vara larga como ara
do para q̄no ſe eſpāte: deſpues otra ma
yor: deſpues el arado ſin eja: dſpues ba
gan los arar por algūn arenal o lugar
mollido: traer algūa carreta vazia. Pa
ra q̄ poco a poco ſe abezē: bazer los paſ
ſar por donde aya gente: y bollicio para
que pierdan el tempo: deſpues bagā los

Co. li. vñ
capitu. li
pa. mar
fo. c. xlii.
Cred. xlii
ca. lxvii
li. ix. cap
lxvii
Bart. li.
xvii. c. xli

arar poco. E no lespiquē en principio cō el aguijō. q̄ se alterā y ēbriuefē: y si de principio se abezā a sufrir el aguijōn de pueo avn q̄ lespiquē muchas vezes no le estimā. E y algunas tā porfiadas q̄ o se echā q̄ no querē andar por: estar muy rezios no los puede regir vn buey: a estos es bueno bazer vn fugo largo en el qual pueda yr̄ tres bueyes y va y a el q̄ dos maren en medio y así avn q̄ le p̄se barā lo q̄ los otros buizierē: y no le d̄xará echā avn q̄ se eche q̄ leu arle bā arrastrādo. El mismo si se ceca a tiele los pies y las manos tā reziamēte q̄ no se pueda leuantar: y este así vn día q̄ la bābre y sed que allí passar e le bara escarmētār de no tornar se a echār d̄malicia y b̄ioses d̄ esmejor q̄ aver la de bazer leuārār cō b̄ridas obuego. Si ēpre el q̄ los poniare los b̄lague de bala y manos y se guarde del cuerno y coces q̄ si al principio sale cō be lo si ēpre se q̄dan cō a q̄lla malicia: y siempre en el arar o carretar o qualq̄r otro exercicio: agan los bueyes a vna parte y otra para que sepan remudarse y con esto no fienten tanto el trabajo y si ēpre los bueyes q̄ andā cō pañeros se q̄eren mas y donde va el vno va el otro: por esto anden vnos en vna junta y paēlos y si se le pierde el cōpañero: el le busca y no cessa hasta q̄ le halla: de aqui viene que en las boyadas si vn buey despues q̄ an reposado se va todos vā tras el como tras cōpañero. Es el boyero no mirar y guarda bien es menester buscarlos todos: q̄ por do fue el primero guiā todos los otros.

Capitulo. xlvij. de algunas enfermedades del ganado vacuno y sus curas y remedios.



De primero de los terneros algunas vezes suelen enfermar de muy malos que no pueden digerir: y dello les viene lombrices como alas criaturas q̄ la leche les causa mucho el primer remedio es preseruatiuo: no dexando les mamar mas v̄lo q̄ puede digerir y les baste para su mātētiētiā: a q̄llo viene quando

ma man sin auer digerido o gastado lo q̄ ante mamar d̄ y la leche cōir cō p̄sepiēdo y de aquello crían se las lombrices: es mejor q̄ quaddo vieren en los b̄rios enē algo ganosos q̄ no rebartos: mas si tienen las lombrices el remedio es molar vnos altramuzes y bazer vellos vnos bocados y bazerse los tragares: es tñbiē bueno darles a comer algo en q̄ va y a embuelto guano de yerna buena: o de marruios: o cumo de pueros: o cosas q̄ s̄ cōtrarias de las lombrices. Es señal q̄ estā sanos los bueyes q̄ ando estā lujos y alegres y estā ligeros cōmē y beuen bien: si no muestran señales de enfermedades ligeras de conocer: q̄ señal q̄ enferma es mudarse de las señales de salud en otras: mas para algunas enfermedades q̄ les vienen d̄refus curas. Una enfermedad es que algunas vezes les toma v̄dmuto: estā enfermos: esto les viene a las vezes de no digerir: es bueno bazer los tragares vn buco entero de gallina con su cascara: q̄ baze de bazer aq̄llo de apto cede a q̄lla enfermedad y otro día cōtēn espigas de ajos castañucos no d̄los q̄ nasce vno en vna cabeza: sino a diferencia de los otros: q̄ llāmā blancos y mazen los bien y con vino echen se los por las narizes q̄ los baze estornudar y purgar por allí. Es muy singular cosa echār les en lo q̄ comē sal: y darles a comer salbarras: que con ella purgā mucho: y a bueltas della pez molidā y así mismo es ya aquello muy bueno darles a comer vnos cogollos d̄ marruios cō aze yte y vino: q̄ cōmā pueros. Otros les d̄ vnos granos d̄ enciēso molidos a beuer cō vino en v̄ cuerno: otros vn bolcijo d̄ culēbra: molido cō vino: y esto se les baze cada tres días dos o tres vezes: y en buena cātidād por q̄ s̄ grādes resacas y es menester mas para ellos que para otras menores y de uen se lo dar a la proporción de su cuerpo es muy saludable para ellos el alpechin que es vna agua que sale de las olivas: ya dixē que era en el capitulo dello en el libro tercero: pues abezē se lo a beuer

ruil. xv.
ca. xvij.
Bri. l. viij.
cap. viij.

Cre. li. ix.
c. r. xliij.
c. l. r. viij.
Co. l. viij.
c. lli. c. v.
c. vi. c. viij.
c. viij. ca.
le. c. x. c.
xl. c. r. ij.
ca. xliij. c.

Enfermedades del ganado vacuno. §o. clxxxiiij.

poca apoco cō agua: poco dōlo y mucha agua para q̄ se vaya abezado y despues al nēpo de la necesidad den se lo cō otra tanta agua: y assi en mismo cō el loro cōcialgunas vezes el ceno q̄ comen o el beno opaja q̄ con ello purgā mucho: y siēpre donde comen guarden mucho no lleguē gallinas: porq̄ si comē su estierco: dōllas reciben mucho dāño y ayn mueren dōllos bucyes muchas vezes: y en ningun tiempo bagan coirer mucho los bucyes ni vacas: mayormente quando estan de yerua q̄ les baze el coirer venir a maras y calos muy malo. Muchas vezes enferma y ayn muere de supito: por comer yeruas ponçiosas y a esto no se puede acorrex: salvo cō apartarlos dō los pastos donde esto suele acōtēcer: si algūares vacuna a comido tal yerua lo qual se conoce q̄ no reposa y traer aua y grādeal teracion: como persona q̄ a comido cosa ponçiosa: es bueno cō tiempo darles a beuer cō vn cuerno azepte barto o mātēca: y si esto no ay agua fria: q̄ como el agua impide mucho la operaciō y pōcō fia de la yerua q̄ llaman dō vallesiro assi retarda: y adomise la ponçiosa de las yeruas pōcōsiosas. Tienen les assi mismo q̄ muchas vezes tienē vna grande pesadumbre de cabeça q̄ llaman algunos romadizo y viene algunas y las mas vezes de comer yeruas verdes: y andar en lugares humidos: mucho beuer y bolgar: conofese q̄ se les binebā los ojos y la cabeça: y si no los curā mueren dello. En los de sangrar de sola lēgua dō vnas venas q̄ alli tienen q̄ les salga muchas angre y sabumēlos cō encienso q̄ les entre el bumo por las narizes: o qualquier otro sabumērio semecante q̄ les baze mucho esto mudar. A y otra enfermedad q̄ los labrados res llaman ranilla: la qual se les baze dentro en los intestinos y mueren muchos dello: esto viene q̄ se les entran los reznos por el mismo y se encarnā en la tripa: y dello muere fino ay remedio. Los labradores usan quādo siēntē meter la mano por el flanco y erriacar aquellos

reznos a nēos q̄ mucho se encarnē que boradan las tripas: mas lo mejor es bazer q̄ no les venga esta enfermedad: lo qual se baze desta manera. Tomen trigo limpio de polvo y fizedad y moen lo vn dia en azepte q̄ lo embuan bien y den se lo a comer a bueltas dō otras cosas: q̄ cō ello cebara todos los reznos q̄ tuuierē y si lo usan a bazer vna vez cada mes nō caternatal enfermedad: y ayn otras purgā con ello: y si lo es bueno para qualquier otras bestias. Tienen les tādē algunas vezes pesnencias q̄ se mueren muchas: es biē mudarles los pastos en otras tierras de pastos nuevos: si se cō: donde no ay a andado ni de otro ganadō a apartarlo enfermo de lo sano: y si es grande piara apartarlo en muchos arajos que mientra mēos es mēos se le pga el mal: sangrar los bien de las orejas: ayn q̄ esten sanos: por alli purgaran al go a la enfermedad: darles algunos breuajos de yeruas saludables o de azepte o alpechin: q̄ les baga purgar. y si algunas mueren aparten los bucyes: y si cōndan los porq̄ no lo vean (parte) porq̄ no den mal olor al otro ganado ni corropael azepte (parte) porq̄ quādo las vacas hallan algunas calaueras de otras muertas: y las bucyes brian encima: como quien baze llanto de lo qual se viene mucho dāño. Tienen muchas vezes dolor en las vias y pie: esto es como en las personas la gota: y viene les mas a los q̄ son viejos q̄ a los nuevos: o de media edad: q̄ta se les aq̄to dolor si les friegā mucho el nascimiento de los cuernos de las pesnias con etra o azepte o pez de beeba con azepte. Tienen les assi mismo torçona a vezes por no poder digerir: y es el mal dello que reguicida muchas vezes: que les ruge el vientre: que no comen mēse lamen con la lengua ni rumiā: tienē los nervios emarados y turbados los ojos: remedio es dar les abeuer agua caliente y despues vnas bretoncas o cogellos de yerbas cozidos: y con vn poco de vinagre bazerlos comer: y sea algo

Libro quinto.

en cántidad que sea treynta o quaréta y si no lo quieré comer bagá q por fuerça lo comá y tras esto no comá vn dia. Otros tomá cogollos tiernos de azebuche y léntisco si lo puedé auer de todo peso de quatro libras: y los majá mucho y los mezzan con vna libra de miel y vn açúbze de agua y este al sereno vna noche y dēse lo a beuer cō vn cuerno: y passada vna hora denle vnos bieros mojados en agua y no beuá encima: y para esto no au de auer comido vna noche o dia antes: y esto se baga tantas vezes basta q se pare bueno q si no lo curá viene a mayor mal y a gráde dolor de viétre: a no poder comer y gimen mucho no reposa en vn lugar ecbanse y leuantáse muchas vezes bieren mucho de la cola y meneá la cabeza: es bien pa esto atarle mny rezio la cola bien apretada junto alanca y darle a beuer cō vn cuerno vn açumbze de buen vino bláco y dos panillas de azeite cō ello y tras ello bazerle correr ml y quiéto espáñes pa q aqillo le baga remouer: si no baze cō esto ehtiercol y né lama no cō azeite y metéla por el siefo y saquele el ehtiercol: y si cō esto no sanare: tomē vnos cabzabigos secos y majélos y dēse los a beuer cō vn poco de agua callēte o tomar dos libras de hojas de arraybá y es mejor lo mōte pero y majadas ecbēse las cō vn açúbze o dos de agua callēte cō vn cuerno y sangrarle dō la cola y despues de salido barta sangre retégala y bagá le correr vn poco: tras esto denle vn açúbze de vino a beuer cō vnos ajos majados y bagá le correr tras ello. Alí mismo es bueno majar vnas ecbollas cō sal y miel jutamēte ecbarles vna aynda. Tienē muchas vezes calētura la qual viene d muchas causas y conosece é tener vn calor extra ordinario mayormente q los arda la légua y las orejas: el buelgo muy continuo y espeso y callēte q le llorá los ojos y no los abré: q echá baruas tienē baxa y pesada la cabeza: y muchas vezes gimē quando resuelgá. Esta enfermedad se cura cō medicinas frias y co

las contrarias al calor y tener los en lugar fresco y darles a comer hojas de sauzes y vides y cobirlos cō ramos de sauzes y cañas: dar les a comer cenada cozida y fria: dar les a beuer vn beuajo de barina y de cenada: becha en agua en q ayas cozido hojas de sauzes y otras y resuas frias: y si pareciere tener mucha sangre saquen le della por dōde tuuiere las venas mas regordidas y mayormente dela cabeça: y es bueno dar les a beuer agua en q ayas del becho granadas azeidas. Colume. vizc otra medicina para si los buyes enient calētura que no coma vn dia y otro dia saquen le sangre de sola cola y denle a comer vnos cogollos de verças y echar les primero vn poco de azeite cō garico molido para q purgue y luego coma las verças: y esto se baga cinco dias cōinos d masiana en ayunas sobre ello den les a comer otra cosa como son cogollos de léntico o azebuche: hojas de vides o quelquier y ena fresca lo ramone tiernos y fregarles los buecos dar les a beuer tres vezes al dia agua fria y clara y de dia si viuiere dōde pascer en lugares frescos y de noche no duerma fuera baxta que este sano. Para el toz cō aprouecha mucho lo q dize en el capitulo de las anades q en verlas se les quita mucho y trayendo se las por el vientrey tomas e ay q aprouecha a los buyes mucho mas a los caualllos y mulas. Otras vezes les toman camaras q echá sangre y a las vezes podre a buellas. Es bueno tomar doze o quinze cogollos de acipres y otras tantas agallas de cipres y majarlo bien todo junto y mezzarlo muy bien con muy buē vino tinto si lo ay y dar se lo en quatro vezes en quatro dias y denles a comer ramones de lentisco y azebuche también arraybanes y otras semejantes segū q los viuiere en aquella tierra y beuan poco. Otra medicina: tomen granillos de cascara de buen vino y tuesten los sobre el fuego en alguna vassija y desque bien enruota y secos muelan los y tēgan dos libras de ellos y

Enfermedades del ganado vacuno. §o. clxxxiii.

echan el es por la boca cō vn cuerno cō
vno bueno q̄ no sea dulce / y este vn caso
después q̄ no coma y de le buenos ramo
nos tieruas y calientes. Otras vezes les
torna otra calicula renica q̄ se seca q̄ uenē
llagados los pulmones / se al de la vn
e dno calor y tosse malo y se ca: mayor
mente quādo los baze trorar vn poco tie
nen car y das las orejas: y diste mal pocas
vezes son vultos e se apar: mas si se pte vā
de mal en pte: y por esto quādo esto le
viene es mejor: matar los cō tiepo. Este
mal se a suete venir muchas vezes de res
friados: y es bueno pa esto darles cūmo
de purtos cō azeite con vn cuerno que
lo beuā en buena cāridad y a buelta buen
vino lo qual se les b̄o barto: v̄as. Por
esta enfermedad q̄ se baze ēla boca: q̄ se ca
ce o engorda algo la lengua y no pueden
coimer: llama se lo tal rana y a las vezes
estan en la lengua y a las vezes de baxo
a las vezes en el paladar: es biē dōde q̄
ra q̄ estan coziarlas: y si las vē quādo se
van a bazer basta sajar las cō vn cucillo
biē agudo pa q̄ desangrē: y mas si estan
ya duras cortēlas: y las llagas q̄ q̄dan
frieguen se las cō vnos ajos majados y
sal y si alio dēse n arā mucho después la
uen se las bien con buen vino: y después
ven lea a comer algunas y cruas tieruas
o ramonca o saluados. Asii mismo mu
chas vezes no comen y no parece enfer
medad q̄ lo caufe: es les prouecho so las
uar les mucho la boca cō sal y vinagre
asii mismo majar vnos ajos y cō azeite
ecbar se los cō vn cuerno por las narizes
muchas vezes se les baze niues en los o
jos por muchas causas d̄ q̄ procedē. Es
biē quādo se encomiēça a cōgelar ecbar
les vnos poluos salgema en el ojo dōde
se baze aq̄lla cōgelaciō. Muchas enfer
medades les vienē por muchas causas o
cultas y muchas b̄las se les atajan y no
vien en si les vñan a dar sal a comer q̄ los
bazer emondar y aparar lusos como a
los otros ganados y baze los biē digerir
y los limpia. Otra enfermedad ay q̄ lla
mā rā biē ramlla q̄ es q̄ se les cōgela vna

sanguaza en los intestinos y no la puedē
expeller. Es a bueno meter la mano y sa
car la sienta q̄ cō ello sale a bueltas: y por
q̄ muchas vezes no sabē conoser esta en
fermedad y es peligrosa: es biē que a ca
da enfermedad q̄ les viniere si no se sabe
q̄ es les baze a este remedio dicho. Si enē
les vñofidade: es pa esto es bueno ecbar
les trisielea cō cosas q̄ es purgūen: y si
sucre necessario vñtē la mano y baze cō
azeite y por el si ello saquēles cēstiercol
y si pareciere algūas venas binchadas
sangren en los de donde se muestrā: mayor
mente de las venas de la cola. Si se des
espaldan o quiebrā algū brazo mejor es
matarlos luego pa auer prouecho de la
carne q̄ auer los curar q̄ dōdo que sanar
puedā mas mas es la costa q̄ el principal
y a las vezes se mueren después y por
esto mas vale aprouechar se ē principio
dello: o lo mismo se deue bazer entodas
las enfermedades si pareciere la cura
ser larga y costosa: mas si sean desespāl
dado es biē q̄ luego los sangrē si es de la
espalda derecha saquē les sangre del b̄ia
ço y quierdo: y por el cōtrario: y de la d̄
lāteras ambas: saqrē biē de las traferas
y por el cōtrario: ecben les sus bizmas y
tengā los en lugar caliente. A las vezes
por mucho tirar grande peso o por arrin
car algūas grādes rayes se les lastimā
los cuernos sūto cō el pelo / es biē lauar
biē dōde estā sentidos cō agua sal como
baze los q̄ se abrē pie o mano: por q̄ con
esto aprieta mucho y aten alli vnos tra
pos mojados en lo mismo: lo qual se ba
ga tres dias: y al quarto dia pōgan enxi
dia bien majada y mezclada con pez mo
lida: y a buelta majadas algunas cosas
que aprieten como son ramos de array
ban o cosas semejante con lo qual todo sū
tamente lo vñen bien: y si alio vno llaga
alguna y a quando con esto vino a enco
rar pongan le vnos poluos de bolin de
cbimica que con ellos en coziar bien to
de albabaquilla y lo mismo se baze quā
do laofrentes y junto con los cuernos
se llaga: y por el grande trabajo o por te

ner mal adereço de yugo o melenas, mayormente si en resfriando los que vienen sudados se les moja aq̃l lugar o se refria y muchas vezes si aran a cuello como las mulas lo qual ysa en muchas partes donde los buyes son flacos de cuernos se les hazen colleras: an de procurar que aquella carne no crezca, porque luego se haze alli vn monton de mala carne corripida y se juntan malos humores, y avn hazen podrir los buellos: para ellos se ponen poluos q̃ lo comen o cal q̃ enruga mucho o miel y sobre todo la anar lo cō agua fria y despues poner cosas con q̃ encore donde quiera q̃ ay gusanos es: bueno la uar la llaga de mañana con agua fria y q̃ con el frio se caen, y si con esto no cae dechar alli çumo de bojas de piscos o açibar o çumo de marruños o de pueros con vn poco de sal: y con esto muere muy presto y auendolos cebado fuera pongan muchas o trapas con enxundia aficja o pez molida y verretida y azeite torojo y en derredor de la llaga vnten lo con azeite por q̃ no se sienten alli moscas q̃ luego echa q̃refas y crían gusanos. Otra enfermedad ay q̃ en algunas partes llaman baruas esta es que vnos pies q̃ tienen en los hocicos por parte de dētro se les engordan y bincan d̃ manera que avn no pueden pascer ni comer. Estas muchas vezes proceden de mucha sangre: y es señal dello que estan colorados. Otras vezes proceden de flema, y es señal q̃ estan pueros: si vienen de sangre es bueno cortarles las puntas cō vnas tijeras y por alli desangran y se defencen y para en todos es bueno hazer les lauatorios con vinagre y sal, que los haze d̃ flema: tienen otras muchas vezes murrimo como las otras animalias: es bueno q̃ pascan en lugares encurtos de buenas yeruas: y echarles algunas vezes poluos de cleboro blanco con vn casuriello por las narizes q̃ les haze mucho estenudar, o poluos de cuforbio: si esto no ay, poluos d̃ mostaza, y hazerles comer si ay mostazas verdes y orugas y beuan

poco y assi purgará mucho por las narizes y entre tanto q̃ esta malos no los tra baje en el arado ni otra cosa. Para latof se bize Columella q̃ si es nueva q̃ es bueno darles breuajos de agua algo caliente bechos cō arina de cecuada o grama dar se la a comer cō barina de bauas o lentejas molidas becho barina y darle breuajo de ella cō agua caliente: y si beuer no lo quisiere echar se lo assi caliente con vn cuerno: si es toffe vieja es bueno dar les breuajos con agua de ysofilo y barina de lentejas que aya cojido el ysofo en aquella agua y avn darles a comer pueros o var les barinas y yerros en breuajos buelta alli barina de cecuada. Para q̃ se les alas vezes vnas apostemas q̃ tienen podren y es mejor cortar las con vn cuchillo q̃ otra medicina: son bondas alas vezes toffe cortado lauado bi con yrina o buyes calientes y derritá pez y juntamente azeite y ponganse lo alli con vn trapo apatado y si estabondo q̃ no se puede lauar echen se dentro con vn agua tocho y derritá dentro con alquin d̃ hierro caliente: seuo de cabras o de vacas. Otros no lo cortá cō cuchillo mas quemarlo con vn cauterio y ponerle encima aquella pez y azeite o enxundia de puero en lugar de azeite. Suele les muchas vezes hazer grandaño: beuer san guisuelas q̃ los desangran y no los deran comer y avn a las vezes los aboga por ello conuiente tener mucha diligēcia para q̃ no los beuá mas si las an beuido conosece q̃ les haze echar sangre por la boca por ello vean luego donde esta y si lapidier en sacar con vn paño de estopa aspero es bien mas si esta metida donde no la pueden sacar cō la mano y si ven d̃de esta tomē vna caña delgada larga y escallente bi azeite como noqueme y con vna xeringa echen se lo: q̃ emocando el azeite assi caliente en la sanguisuela luego se despega y cae: arrebucluan vnas estopas en vn palo y mojenlas bi en aq̃l azeite caliente y freguen con ello donde esta q̃ la bara d̃spegar y vinagre

fuerte bazo lo mismo o tomar q̄mar vna
muez y vaya el bumo o bilo por vncas
to donde esta la sanguiñuela y luego cae
ra y si a pasado al vientre ebeñle vna
gre e d vn cuerno por la boca y vaya ca
liente que luego morirá y es viendo q̄ la
sea a beuido la sanguiñuela no le o a co
mer nta beuer por q̄ comel agua y comi
da la pasan y meten adelante mas e gā
los va oia sin beuer y si estuviere por ali
yn pozo q̄ e gā agua fria lleue ali el bu
ey o vaca q̄ tiene la sanguiñuela bagāle
abrir la boca pa que el fresco de la agua
entre por la boca q̄ enmiñdo la sangui
ñuela el fresco se de x e caer por beuer o
saquen agua fria en vna caldera grande
que sea poca el agua y abran de tal ma
nera la boca del buey q̄ no la pueda cer
rar ni beuer sino e del o feso de beuer tra
ga la boca por el agua y baga ruy do ene
lla q̄ enmiñdo la la sanguiñuela se ope
ga y cae en la caldera o lugar o dde esta
el agua esto no solamente puede proue
char al ganado y vacuno mas acauallos
afinos y mulas y otras animalas gēn
des a quien las sanguiñuelas baze dan
y de cuya muerte viene perdida al due
ño bellas. Y otra enfermedad que los
labradores llaman lobados muy mala
y peligrosa a vezes viene de pusamēto
de sangre corripida: otras de enconas
se algunas moleduras o tras de mu
chas causas ocultas: viene por la mayor
parte en los pechos y barriga: no ay pa
llo otro tal remedio como pōer el buey
o vaca en lugar frio y en raudales d agua
fria donde se lauen y este ali grā pie a y
facarles alguna sangre: y lauarle con
vinagre: otra cura quando buere este mal
a algun buey ve en aquella parte q̄ esta
apostemada y contenta alorredor to
da casi con vn oedoro sano y con feto
basta contar bien el auro y pūcē o de
muchas cucilladas en to malo por par
te de dentro y en todo aquello malo e chē
soliman molido y poco a poco se e cae
y ciera todo el mal: y quedara aquella
blaca o q̄ es bien sana: esta enfermedad

se llama en muchas partes biao y no se
si le pusieron el nobre al contrario: pues
es claro q̄ si no ay mucha diligencia en
curar mata y a vn presto q̄ poco a poco
penetra hasta las partes interiores y en
llegando alla luego mata: esto viene mu
cho a los puercos: a los quales mas pre
noce esta segunda cura q̄ la primera. Y
otra enfermedad quando ay algū apes
gamiento de sangre que va alas vñas y
haze andar coxo al buey y no aliñia biē
el pie por el dolor y a vn si le tocan las
vñas o dde esta la enfermedad parece q̄
arde como si quiesse calentar: y si la san
gre a vn no a descendido del todo: alas
vñas mas se esta en las canillas y pier
nas es bien fregarlo mucho y con aque
llo se o fete: may o mentese por baco
vonde esta le ponen algunos trapos mo
jados en vinagre para q̄ no de x e descen
der aquella conglaciacion d la sangre alas
vñas: y si no se resuelve con aq̄llo es bien
fregarlo para que venga en calor: o me
ter el pie d buey en agua caliente que se
cubra donde esta aq̄lla sangre y del que
sta estado vn poco lajarle: mas si ya
ha descendido abaxo y esta en las vñas
es de procurar sacarlo antes q̄ se toze
materia por q̄ es peo rō sanar: pues mirē
en q̄ vñas esta y sajcnla por dentro q̄ sale
gabarta sangre: y si estā ambas assi enco
nadas ambas las sangres con vn cucbi
llo o nataja bien aguda y sea por la jun
tura de las: porque por ali eñā ellas ti
ernas: oigo entre las vñas y después q̄
ay algo de sangre ponganle vnos
trapos mojados en vinagre y sal y atē
selo muy bien y sobre todo mire en no se
moge el pie y por esto de uen siempre es
sareñle el ablo o donde siñ mojar el pie
puedan pascer: de que ay auido estos
paños con vinagre y sal como be dicho
ponganle vno de puercos ancio y otro
tanto de cuso de cabron juntamente: que
con ello sanare y si aquella sangre ba d
cendido basta lo mas baxo de las vñas
fo ca en la vñas por el cabo por la parte d
otro basta llegar alo biao y por ali fala

lx. xij. li. coſa lo que es bueno y aparte lo que no
 ix. eſtal y lo veda: cōuiene a ſaber las va-
 ca. x. cix. cas y viciaſ que y a no ſon para parir las
 Ga. li. ij. eſteriles \ las q̄ ſuelen abortar muchas
 capi. v. vezes y todo lo enfermo. El buen nienu
 abagni. po para vender lo es el meſ de agoſto o
 part. iij. poco antes o deſpues: por q̄ en tōces el
 Bui. li. ij. tã goſdas tienen buena veta. El cō prar
 ca. cxlvj. por: debzero \ por que aquel niẽ po no ſe
 pla. li. iijj puede engañar dando de maſiado. Aſſi
 miſmo antes q̄ entre el inuerno ſe deſha-
 ga de las reſes q̄ eſtan enfermas y o las
 ſlaſas q̄ pues quãdo an auido abundan-
 cia de yerua no hã engordado claro eſq̄
 en el inuerno enmagreſcerã y a vn co-
 peligro no mueran de hambre \ ſaluo ſi
 ſles oã acomer en ſua eſtابل: y ſiẽpre el
 ſeñor del ganado procure tener ſu hato
 renouado y de buena caſta y bien mãte-
 nido. Las edades deſte ganado ſon qua-
 tro. La primera es de terneros. La ſegũ-
 da añojos. La tercera es aleos: deſde alli
 adẽlante ſon buyes y toros. En la prime-
 ra edad de terneros mayor mēte antes
 q̄ ſe paſcanes muy ſingular viãda aſſi
 en ſu ſabor como en ſu virtud de gẽtil ſu
 ſtancia de muy ſingular mantenimieto
 y de ſuſtanciatiõ: y por eſſo es carne o-
 caualleros y ricos: quãto mas creſcã tã-
 to mas van perdiendo de aquella exce-
 lencia: y de alli adelante los q̄ fueren caſ-
 trados no millo: a vn q̄ no ſon de tã exce-
 llẽte carne como los terneros ſon o muy
 ſingular antes q̄ ſe a trabajados q̄ cõ el
 trabajo hazen ſe de peor carne y maſ me-
 lãcolica: y lo miſmo cõ la edad q̄ mē-
 tramã yã creciẽdo peor mãtenimien-
 to y ſuſtanciatiõ al cuerpo. La carne oĩ
 gamãdo vacino q̄ paſſa de tres años es
 maſ q̄ ſe melãcolica: ayudamueho a
 criar lepra: corrompe la ſangre: es mala
 para las quartanas: para los que tiẽn
 mal de piernas: a vã goſdas q̄ llãmã
 variãas: palos q̄ tiẽn gora coral: para
 los que tiẽn cancer o mal de bajo: es
 carne fria y ſeca: y por eſſo es mejor pa-
 ra eſto q̄ para el niẽpo del inuerno por
 participar o aquẽl frio: y por parte o ſer

ſeca es mejor para coſida q̄ para aſſada
 Laleche de las vacas es muy gruella y
 mantecofa: y por eſſo ſale deſſa el queſo
 muy correoso: es la manteca de las va-
 cas muy prouechofa para muchas me-
 dicinas q̄ deſencona y madura y qui-
 ſa los dolores de las quemaduras.

¶ Fin del quinto libro.

¶ Alquí comien

ca el libro ſexto en q̄ ſe enſeña
 breuemẽte de las obras q̄ cõ-
 uinc q̄ ſe baga en cada meſ
 en el capõ: y eſte tratado y a
 partido por menguantes y
 creſcientes de luna \ diſiẽdo
 q̄ obras ſe auã hazer en creſ-
 ciente y q̄les en menguãte. Aſ-
 ſi miſmo poñemos otras ſe-
 ñales de algunas mudãças
 q̄ ha de niẽpos q̄ las puedã clara-
 mente enẽder y algũas otra
 particularidades.

¶ Prologo.



Romeri arti

ba en el principio del
 primer libro en la par-
 ticiõ de la obra que ha-
 ria vnã recapitulaciõ
 o ſuſo vicio en la q̄
 breuemẽte en ſuma-
 ſe recordaria lo q̄ en la obra principal ſe
 enſeñado a la larga moſtrãdo que es
 lo que ſe ha de hazer en cada meſ poni-
 endo todos los doze meſes en orden co-
 mençando deſde Enero: pues del comi-
 ença el nũuo año: y del començaron
 los que ſe han de agricoltura en quanto
 y o be viſto y principalmente Pala. Di-
 re breuemẽte eſto aqui por ſeguir y lle-
 uar la via que eſlõs lleuaron: y pues y a
 deſde de algunas obras de agricul-
 tura lo mejor que y o be podido en quan-
 to mis pequeñas fuerças baſtarẽ: baſta

en. nro. 2
 17. 2. 22
 17. 2. 22
 17. 2. 22
 17. 2. 22
 17. 2. 22

rarecórret lo suso dicho q̄ esto es para a
cordar algunas obras q̄ se an bazer en
aql mes: q̄ para como sean de bazer res
miro los ala obra principal d̄ los cinco
libros primeros. Así mismo dix̄ en el
capitulo segundo del mismo primero li
bro q̄ por quanto los agricultores po
nē reglas y arte de astrologia para q̄ los
labradores conociesen y supiesen entē
der y adivinar los mudamientos d̄ los
tiempos: y aquellas reglas no las alcan
çamos todos: q̄ en señaria y porzia otros
auios mas faciles de entender y conos
cer: para q̄ quē quiera por poco q̄ sepa
pueda conocer y alcāçar algunas mus
dicas q̄ suelen de presto acontercer: que
alcāçarlas y saberlas perfectamēte no
puede ser sin saber muy bien aquella vi
uina sciencia de astrologia: biē se q̄ quē
della mas sabe: sabe poco y no acierta
todas las vezes: por q̄ avn oize nuestro
redēptor por sant. Matheo q̄ avn q̄ ve
mos el color y señales q̄ muestra el cielo
no por ello podemos alcāçar a saber los
tēporesales vendremos d̄ pienario saber:
mas los q̄ lo estudian y miran sabē mas
q̄ los q̄ no lo estudian: y por esto v̄s en
algunos pueblos bien regidos salarian
muy bien alguna persona que supiese bi
en y fuesse muy dota en el arte de astro
logia para q̄ mirado el curso de las estre
llas y planetas y como imprimē y obra
en cada tierra poco mas o menos: en se
ña y oize quales años an de ser secos: q̄
les mojados: para q̄ en los secos siē bre
vegas tierras varas florax y arenifas
y los mojados altos y tierras gruesas
q̄ biē auran d̄ prouecho para pagar el sa
lario. y mas baziendolo así que esto de
las señales que porne bien que sean cla
ras muy naturales y exelentes: algu
nas vezes no saldran ciertas: avn q̄ des
to pienso yo que sera la principal causa
no las saber conocer ni entēder: por q̄ a
ta en este suelo no podemos por nuestra
flaqueza perfectamēte de prender ni pe
netrar las cosas celestiales: y mas es d̄
dicos saber los tiempos y momentos q̄

el puso en su abseluto poder que auer lo
de saber los bembres: empero porque
las mas vezes salen verdaderas y cierr
tas: y pocas las escriuieron y asentard̄
varones bien sabios y de mucha estima
y valor: las pongo aqui. Aora así mis
mo algunos auislo otros en este sexto li
bro: para que los sepa y exercite q̄quier
persona que trate en grangeria: y prime
ro los meses.

Cabe de enero en la creci
ente de la luna.

En este mes en la creciente es bue
no en las tierras calientes y tempr
nas echar mugrones: bundir vides que
llamā echar de cabeza: y si son tierras tē
pianas poner sarmientos o de vña o de
baruados. Poner así mismo los arbo
les que brotā temprā: como son almē
dros y sus semejantes cō tal q̄ los ayan
arrincado o cortado de las madres en
mengiante de dia: y ser pudiere en fin
de mengiante de luna: porque goza de
toda la creciēte q̄ se sigue: lo qual ayu
da mucho a prender y ser mejores. Lo
qual sea en toda manera de posturas: y
puas para enxerir. Poner almēdros y
cuezcos de ouraznos y priscos y aluer
chigos: nueces: ciruclos: algarrouos
y otros cuezcos los quales avn se aurā
bien podido poner avn antes de lnuir
no que la postura de estos cuezcos en ene
ro es buena para las tierras frias y bus
midas. Que para las calientes y secas
por otubre y nouiēbre es el propio tiem
po. Es buena postura de los seruares d̄
simiente de pepitas azedas: como sō na
ranjas: limas: cidras: esto se entēde en
las tierras bien calientes. Que en las q̄
son templadas muy mejor es por abril.
En esta creciente se sembrā bien las si
mientes de seminas: mayormēte si es
tierra caliente y temprana. y los bauas
res que son para ganar al estio. Que los
que son para comer y aprouecharse de
ellos en la quaresima: en otro tiempo se

Paladi.
Entero.
Paladi.
Barco.
Co. li. xij
cap. ij.

ba de poner y sembrar y ayn guaran-
 tes. Mas y o mas querria q se pusses-
 en los bauhues por fin de seniembre. Si es
 tierra temprana en esta creciente pone
 bien los baruados y estacas de oliuas:
 de fauza alamos blancos y auellanos.
 Que los q pone por enero y debiero las
 oliuas y nian grandes piernas: mayor-
 mente en tierras enrutadas y secas no acier-
 tan. Por q dodo caso q prenden: si pre-
 tienen la rama menuda y desmedrada
 y ruegido: y munda medran ni salen de
 viejas: y veese claro q antes engorda la
 rama q echa q el tróco q pusieró por q
 es viejo y lama se baze buenas: saluosi
 feriegano está en tierra humida. y el me-
 jor poner dellas es en otubrie y nouiem-
 bre por q beuen barta agua. y ayn que
 vayan de tal fuerte plátadas q no salgá
 mas altas de quáto q da fo tierra: por q
 lo q queda fo tierra renueua. y alli adelá
 se arriba y bechar ama muela. y por es-
 fo despues de presas las tales piernas
 vende a tres años las jarreten por fo tie-
 rra y regá las e cauadas q crecen muy
 presto y se hazen muy buenas. Assimis-
 mo en este mes se trasponen y pone bor-
 talizas muy bie: y de las bortalizas por
 que quasi en todos los meses se pueden
 bien sembrar y traspouer no dire mas
 saluo de algunas especial mēte. y no pi-
 enen q por q pa estas obras se fialo cre-
 ciente q doy a entēder q no se puedē ha-
 zer en menguante. Mas digo q en cre-
 ciente se hazen estas mejor q en mēguá-
 le. y las obras mejor en mēguante q en
 creciēte. Mas ayn assimismo cerraduras
 de las q dire q se barian con simiente de
 carcas y otras semejates embuellas en
 fogas. Poner estacas y arraybancos
 laureles cō q todas estas posturas se cor-
 tē sobre tarde: q es mēguate de dia sem-
 brar vuas de las laureles: arraybancos
 dāñiles. y si es tierra caliente de cipreses
 y paraytos y otros arboles semejantes
 sembrar y otros mayormente en las tie-
 rras enrutadas y algo delgadas. Sebrar
 alholuas: quicrē se sebradas en tierras

mollidas mas no vay a bōdas mas de
 quatro dedos por q de otra fuerte no na-
 cen bien. y en esta creciēte se fā de comē-
 çar a estiercolar los prados para beno-
 sles tierra fria: q si es caliente antes sea
 y si es tierra no muy gruessa vende ago-
 ralos comiençen aguardar q no se hie-
 lle ni los pazcan. y anse de estiercolar en
 creciēte por q ayudá entōce amas cre-
 cer la yerua. y para ellos es bueno el es-
 tiercol de los cauallos y ayn mejor q
 otro ninguno por q por tragar se quasi
 enterala ceuada cria mas yerua y sea
 estiercol nueuo. En esta creciēte se en-
 xerá bien los arboles q flozescē tempza
 no mayor mēte en tierras tempranas
 como son almendros y enellos se enxe-
 rē muy bie en este tiempo los duraznos
 d coronilla: y bēdido si son los almēdros
 nuevos aluerchigos aluaroques en ci-
 ruelos. y todos estos enxertos d estos
 arboles o otros semejantes q son alli se-
 cos y de brozma madera son mejores d
 coronilla. y sean quando los arboles en-
 quien se an de enxerir en comiēça a bro-
 tar bien. Por q en aquel tiempo sudan
 mucho y prenden mejor. y ayn questo
 se deue guardar en las mas maneras d
 enxerir. y en todo enxerir mayormente
 en este tiempo es buēdo embarrar los ar-
 boles enxertos con estiercol de vacas
 embuelto con paja mēda q es muy sin-
 gular cosa. y por q dire arriba q si enxe-
 ren ciruelos duraznos o arboles q tie-
 nē fruta d cuefco y pepita en almēdro q
 la pepira sera almēdra esto se estēda si
 se enxeriere d mesa en tróco bēdiēdo le
 primero de junta o pasado y no d otra
 fuerte y lo mismo baze enxerto en auella-
 no. En esta creciēte se exeren bien ar-
 boles q tienen goma. y pueden bien pos-
 ner cañauerales: mayor mēte si baze tie-
 po humido: pōer si es tierra callēte gra-
 nos de naranjas del año antes y de cis-
 dras y de sus semejantes. E hazer aye-
 re de granad arraybā y laureles: echar
 gallinas mayor mēte en el principio d la
 creciēte. Assimismo es bien plátarlas

rosales: y en las tierras q son muy tempranas en erir los cerejos pues son tempranos en brotar: y plantar los assi mismo de sus ramos: que de cuescos mejor se siembran en principio de diciembre. Que como este arbol quiere tfras frias assi se quiere plantar o sembrar en tiempo friomayormente de cuescos. y goza se siembra los alcaceles tardios: y toda obra que se baze para augmentar en ella como es plantar y sus semejantes sembrar todas semillas salvo ciertas q ya son noradas en los libros de arriba: todas se deuen bazer en creciente: porque para prender crecer y medrar las ayuda mucho el tiempo no frio: porque el frio no las vera salir por esto: y el calor las ayuda mejor como mas largamente se dixo arriba en el primer libro.

Enenguante de enero.

Abcen.
Pli. lib.
xviij.

En esta menguante si es tierra caliente y temprana es bien poder las viñas con tal que sea en lugares defendidos: y elos y en dias claros reposados y sean pasados dos o tres bozas o dia para que las vides esten desheladas y cesen temprano antes que tome acometura a dar. Poden assi mismo todos los arboles que no an sido podados antes. En esta menguante es muy bien cortar maderapara edeficios porque ternan muy buena sazon. y ayn no solamente se deue cortar en menguante de luna mas ayn en menguante del dia. Es bien cortar los rodrgones y borcas para las viñas que duran mucho. Es bueno sembrar ajos y cebollas porqueno nasceran tan quemados como en creciente. y pueden poner las cebollas y ayn tambien prenden cortandoles las cabeçue las con vnase barrajas y vn poco de la cebolla y teniédolas en remojo vn dia: o sembrando las donde se puedan regar en tierra humida y nasçen muy bien para cebolletas: vigo sembrar las mismas cabeçue las con sus barbaças: y son mas

duices que de simiente ni de las otras: y nasçeran muy bien: sembrar los tallos de las como dize arriba: agora es bueno ester colar los arboles vides y bucras con estercol muy podrido y echar la yrina alas escauas de los arboles y vides mayormente se deue estercolar en este tiempo los arboles en las tierras frias y humidas: q en las calientes y enruas antes a de ser y echar ceniza a las escauas. Es biẽ agora escavar las vides en las tierras frias para que puedan recoger agua y se les enruen las barrajas que tienen someras que se quitaran mejor que rezietes. Es biẽ escardar los panes y todo lo sembrado por que mucho se pierde en este tiempo la yerua: es lo mismo bazer barbecchos por q se mata la yerua en este tiempo: roçar çarçales y toda cosa q es para destruyr y eruas o matas. y en este mes si es tierra muy fria es bueno bazer los vallados. Mas si es tierra donde yela o gruessa: mejores por bebero y mondar todos los arboles antes que broten en ingozden las yemas. A questo sea general para en todas las menguantes de los meses que todo aquello que es para guardarse conseruara mas seyendo cogido en menguante antes que en creciente: vigo coger semillas de qualquier suerte que sean: coger frutas: tresquilar: castrar: poder: roçar y otros semejantes: segun dize Plinio en el libro diez y ocho capitulo trenta y dos

De bebero creciente:

En la creciente de bebero en las tierras repladas que son mas gruesas se en comieça a guardar los prados de beno: no vigo que si de antes los oñen dier en que sera o no bueno: mas que no aguarden a mas tarde. y estercolen los en el tiempo sobre dicho: y de la misma manera que en este en este otro mes de arriba: y aqui y ena bien dezir lo: pues no sea dicho en otra parte que es final de año abundoso quando el mes de

Co. l. xij.
cap. ij.

Libro sexto.

bebiero es mudable \ y a callête: y a frio
y a enuto: y a lliuiofo que quando los
temporales andan e ôcertados: van los
años prosperos q̃ el invierno sea muy
frio: y yelos: y medianamente lliuiofo:
el verano templado: y muy lliuiofo: el es
tío callente y en vnto: el otoso: templas
do y lliuiofo: y bueluo al proposito.

Assi mismo en esta creciente se siembra
las simientes de panes tresmesinos en
las tierras templadas \ y las lentejas.
Mayormente en las tierras secas: que
si en buntido las siembran podreense
mucho. y en la manera de sembrar mis
rento sobre dicho en el libro p̃m̃ero.
y tambien se siembra el cañamo y lino
regado: y se siembran bien los yeros
y no los guarden a sembrar al marzo q̃
son dañosos. Siembra se assi mismo
la cenada la dilla que es de dos ordenes
E poner sarnientos y baruados de qua
lesquier arboles que ayn no brotan. E
cbar mugrones \ tumbar vides poner
las vides de quantas maneras se pue
den poner y enterir las en las tierras
tempranas \ o templadas \ o donde se
riegan. Poner mimbreras \ y otras
estacas de oliuas \ sauces alamos \ y o
tros semejantes arboles. Poner los cu
esfos sobre dichos \ mayormente en tie
rras frias \ trasponer perales de los tar
dios y mançanos \ que los tempranos
por enro se quieren trasponer \ y si es
tierra callente antes del invierno \ sem
brar auens \ y otras legumbres \ mayor
mente en las tierras frias. Poner ca
ñauerales y es bien que sea en tiempo
humido \ que tengan las rayzes vn dia
en mojo. Poner linos. Sembrar as
si mismo granos de cidras \ azamboas
limas \ naranjas \ sembrar albabacas
anis \ neldo \ coles \ altamisa \ binojos
maizucos \ lechugas \ puerros \ y erua
santa \ perejil \ mostaza \ dormideras
calabazas para tempranas y otras bor
ralzas: y se bizen muy buenas cerra
duras: como de dicho de las simientes
embueltas cõ fogas viejas \ trasponer

laureles: Encomençar assi mismo a co
brar ouejas \ corderos \ y otros gana
dos \ porque ya son sin peligró de los
frios del invierno salvo sino acude mar
çomuy brauo. Echar anfares \ galli
nas \ pautos. Es agora buen enterir pe
rales mançanos \ y otros arboles que
brotan en este mes. y el propio en te
rir agora es: o de coronilla: o de barre
no: o de bendido: o de junta: y antes
que las yemas comiencen a engordar
es buen enterir de passado qualesquier
arboles en otros. Es bien en esta cre
ciente enterir olivos \ y medecinas (co
mo ya tengo enseñado) en los arboles
y vides antes que comiencen a brotar
quando ya quieren encomençar \ y bas
zen muestra de engordar las yemas.
Poner estacas de barraybancos si la tie
rra es temprana \ y de granados y de
otros arboles que son assi tardios como
ellos en brotar. Que en las tierras tar
dias \ o frias mejores es por marzo y vn
por abril. Trasponer rosales en las tie
rras tempranas \ poner violetas. Ago
rase puede assi mismo poner el açafra
n y ayn poner Esparragos \ bien que en
el mes antes se pueden bien sembrar \ y
siembran se de vna simiente que tienen
como vuillas \ quieren tierra mollida
mas no sembrar se muy bondas mas a
tres dedos \ y algo quieren de humedad
o eger sus rayzes y sembrar las en al
guna parte algo mas bondas: y quieren
tierra muy dolgada. Enuician mucho
con ceniza y nacen muy mejor. y por es
so quando nacen en tierra que las que
mã son ellos muy mejores y nase mas
y por esso los ysan sembrar en ytaia en
tre los cañauerales: porquelo vno y lo
otro se quiere quemar algunas vezes
como dixẽ de los rosales: porque cõ el
fuego renueuan mucho / y si es tierra
temprana se pueden bien poner estacas
de morales y sus baruados \ mas por
que son arboles que brotan tarde \ mes
por es esperar ala creciente de marzo
salvo sino fuesse en tierra muy callête y

en año muy temprano. Es bué en esta
cresciete sembrar las auellanas mayor
mente si las tienen de poner sin cascara
como he dicho en su capitulo. Es bué
no agora comprar lechones principales
miente en tierras templadas y calientes
donde ay abundancia de yerua por que
dende agora mejoran mucho, digo los
que estan de letados. En este mes sue-
le andar mas gallego que otro viento.
y da mucha sustancia y tempero a la tie-
rra. Es bien ocupar se mucho mas en
este mes en las cosas del campo que en
otro ninguno, en especial en treta que
el anda a sembrar semilla y avn fino
viene frio plantar toda mancha de ar-
boles de los que no han bechado hoja
nissos poner y erua buena de sus ray-
zes y otras yeruas y hozalijas. Ago-
ra sembrar las vuillas de parayso y qui-
eren se bien regar. Agora resciben ellos
bien qualquier enxerto pasado o q otros
paraysos que ay que tienen la hoja que
parece algo en la bechura y color a la de
las olivas, saluo que es mas blanquis-
ca. Su propio poner es agora y prende
bien de estacas y se plantan bien. De jaz-
mines clauellinas puestas de sus cog-
llos pueden bazer las cras y sembrar
las de simientes. De alamos cipreses
de pepitas de peros y semejantes frutas
y trasponer los cipreses y alamos o
baruados de alamos y poner estacas o
alamos y sauzes fresnos y oliuas y
poner todas semillas de arboles co-
mo yedras arraybancos laureles

Deberomenguante.



A esta menguante de bebre-
ro es bien echar el estercol
muy podrido en las escavas
de los arboles o vides que so-
tardios y bechar vna po-
drida a los arboles lo qual sea en tiem-
po frio; de mañana y con ella lleuara
mas fruta y mas sabrosa mas todo ester-
colar de los arboles auie de ser antes

del invierno. Es bien podar las viñas
en las tierras templadas y poner sus
borcas a las vides que estan armadas
sobre perchas y atar las parras y en-
rodrigonar por que ante que comiencé
a brotar ya bincar las yemas este be-
cho que de otra suerte pierden se mu-
chas y menoscabase el fruto y quedan
las vides mansas y mal armadas o ma-
la bechura. y es bien arar las ocauas
las. Mayo miente si es tierra gruesa pa-
ra que mate la yerua si tozname a nacer
que la tomen a recorrer del açada que
llaman a mata yerua. Lo qual se baze
por mayo muy bien en las tierras tem-
pladas o frias y en las que son calien-
tes por abril y en esta lauo no deve en-
trar arado en las viñas que destruye y mu-
cho los pampanos nuevos por estar ti-
ernos que derruecan los con la cola y
con la boca y topando. En esta menguan-
te de bebrero y en la ante pasada se cos-
tan bien las cañas y con buena sazón las
mimbres para cellos, totas rezias o
bras, mas las que son para obras blan-
cas no se an de cozar basta que esten bié
echadas; por que entonces se mondan
bien que como sudan ligeramente des-
piden la corteza. Es agora bié arar los
campos que an de sembrar a la semente
ra siguiente. Es bien agora quitar a las
vides todas las baruauelas y xerpas
sino se habecho en la menguante passa-
da y a todos los arboles nuevos mas
yormente en tierras frias que en las ca-
llétes antes a de ser. Es bien podar ago-
ra los arboles que son algo tardios en
el brotar por que no echen la virtud en
las ramas que son dañosas quitado les
los secos y desuaniados y mollar los o
los gusanos y otras sujecidades. Agora
encomiencan ya las palomas abijar y
en todo este mes. Por ende de de agora
los limpian mucho por amor de los pio-
jos. Si baze bué tiempo an se de escarçar
las colmenas agora y limpiar las muy
bien quitar les los rescos lo podrido y
esto se deve procurar ante que empollé.

Col. lib.
xij. ca. ii.
Paladi.
Deberomenguante.
Cr. ii. xij
capit. iij.

Libro sexto.

Y por que basta aqui los oños an estado encerrados y sale bábielos y baze daño en las colmenas les bié ponerles guarda. Buén mucho si buelen agufre. Y por esto en algunas partes vóde las colmenas estan en lugares desiertos vóde ay estas alimafias poné cerca de las colmenas trapos mojados en agufre vóde tido que estan colgando por que el viento lleue aquel olor a toda parte y lo buel. Es bié agora sabumar las colmenas cõ romero y otros olores. Dar les dco mer si les saltan flores y ayn esto se tiene vóde bazer por todo el invierno en las tierras frias y estériles. Vóde agora y mejor por marzo se tomá bié los gacapos para bazer bosque o biuare de conejos y los lechones de los jaulines. En este mes se baze bié los vallados en las tierras frias y humidas por que agora tiene la tierra tempo para salirse y natierra cõ otra y las aguas no son muy grandes para qermequeque lo becho. En esta meguante en las tierras tẽpranas es bien castrarlos ganados.

Barço creciente.

Este mes tiene assi mismo algunas obras que se pueden bazer en bebrero y en abril por q cada mes como este en medio de otros dos participa de las propiedades dlos y mucho mas este y ayn bebrero. Por que tienen parte de los frios del invierno y de sus aguas y de la serenidad del verano y de su calor y por esto vemos que por la mayor parte en estos meses ay mas mudanças de tiempos que en otros ningunos que mil veces a clara y serena el dia. Otras tantas añubla y escurece. Y en las tierras muy calientes es el mes de enero como el de marzo en las frias el de bebrero terciado en medio. Y assi es en los otros meses del año. Y ayn que aqui en este libro señale yo las obras de los meses no se emienda q no se pueda bazer ante o despues que ay que sea y verdad que en as

que el tiempo señalado se baga muy bié no se entiende perder sazón y ser mal becho de quinze dias mas tẽprano o mas tardio saluo en las obras del enxerir q aquellas quier en ser mas apunto y en tiempo mas limitado. Pues en las tierras que son tardias y frias y en los vedusos q son tardios ayn agora es buen poner y tumbiar vides de cabeça y echar mugrones y sã mejoze los mugrones que se sacan quando becha la vid que antes por que mejor arraygan que si son linages de vuas tempranas como lo sã todas las delicadas mejor es por enero o bebrero. Agora es buen enxerir de viñas y poner estacas de barra y banes morales. Y si son tierras que se riegan estacas o baruados de olmos con que se corten o arrinquen en menguante de dia que es la tarde. En las tierras gruesas vende agora se guarden los prados para que tengan buena yerua. Agora en las tierras calientes se siembran bien el panizo y mijo; mayormete si es tierra que se riega. Agora assi mismo se siembran bien los garuanços cañamo y lino regadio. Y si alguna heria esta perdida que tenga buenas cepas escaueulas y corten las por baxo y tomen las abur para que beche nueua maderá y se ban ganbucnas. Y si es tierra caliente sea por bebrero que siempre se ba de bazer antes que broten. Es buen sembrar agora las mielgas y alfasas y Aruejas. Es buen tiempo de acobombrar los arboles en las tierras calientes y en las tierras tempranas digo los que se van acogombrar. Es bien sembrar agora melones cobombrós calabazas pepinos y los cardos tambien los esparragos se siembra agora en las tierras frias y ruda se siembra agora de su siemiente y el coziandro oculantro y otras seme; antes semillas anís neldo acelgas bledos para el estio. Agora es buen poner estacas de granados. Agora es bueno de sembrar todas las pepitas azedas y agora es bueno de las en

dulçar en leche o agua miel pa sembrar
Dize Abencemif q los cidros y narajos
y sus semejantes se tornã azedados bul-
ces si los jarretã y por medio del trôco
de alto abaro da vn barrero y le bincã
de açucar. y q todos los ramos q nasce
rẽ en el compas del barrero darã fruto
dulce. y lo de alli abaro azedo. Bẽil se
cruto para en dulce los narajos: limas
y cidras y azamboas. Agora se ponen
muy bien las bigueras en las tierras rẽ
pladas: q en las callẽres antes se deuen
auer pucito. Agora se enrerẽ biẽ los pe-
rales tardios y mãcanos y se puedẽ
sembrar las feruas. Agora es buẽ tiem-
pe de comprar ganado vacio por que
avn no estan gordos para que engañen:
y avn de domar lo bravo: porq estando
algo delgado no se ratan duro de aman-
sar. En este mes las abejas labran en la
flor y bojan nueuos olmos y lecbetres
na y bazeles muche dafio: acorran las
con lo q arriba dixẽ en su tratado: y sabu-
men las y limpíen las. y agora aparejẽ
los corchos para enramar porq quã-
do las enramas salierẽ no se pierdan
por mal adereço. Es bien curar agora
las vides enfermas o slagadas como a
riba se viro. E se ponen bien ramos de
salua. y en esta cresçiente se toman biẽ
las ammalias de conejos y otras seme-
jantes para bazer nuevos buares y crias
o rebazer los viejos. Agora y en todo
este mes visitẽ mucho las colmenas por
amor: ôlas enramas q agora salẽ: y no
se pierda q las primeras sã las mejores
de todas. Agora se ponẽ bien todas las
plantas de los açufeyfos.

¶ Menguante de março.

En esta mēguante se podã muy biẽ
las viñas en las tfras tardias por
que entonce tienen buena sazón q no llo-
ran tanto ni se yelan ni escaldan las yer-
mas. y en ninguna manera paffe el po-
dar desta menguante: porq a las viñas
apunian muy regiamente y echan mu-

cha rama. y quando echan en lo q se cor-
ta pierden del fruto y fuerça. Bas q õi-
re de los q se dan tã mal cobrio q passa to-
do el mes de março primero q metan la
podadera en la viña: fino q en los tales
se verifica aq̃l refrã q la viña del ruyñ se
poda en abril: verdad es q las viñas q
se podan tardias estã mas seguras de q
marfe del yelo: y mas foy de opinion: y
voto q sea temprano q no se vendra tan-
to dafio como si fuesse muy tardio: por
q llozan mucho y se echan las cepas a g-
der. Agora es biẽ jarretar las vides nue-
uas si es tierra tardia: q en las tẽprianas
por bebrero se deve bazer. Agora se ba-
rã assi mismo las tierras para q tengan
buena sazón: no criẽ yerua para sēbrar
pã. y avn se tornã arar las tierras pa lĩ-
no y cañamo pa q en la cresçiente de mi-
mo mes se puedẽ sembrar en las tierras
frias y q riega. Agora es muy buen ca-
uar las viñas antes q comiencen a bro-
tar: por q se baze cõ buena sazõ y sin da-
fio a las yemas. Assi mismo agora es biẽ
enramar los parrales atarlos: y enrodrĩ-
gonar las vides nuevas. Agora en las
tierras frias es buẽ echar alpechin no
salado y agudo alas escavas de las oli-
uas. E alos q son esteriles barrerlas
como dixẽ arriba: y poner les sus cufias
de oliua biẽ tiestas. Esto se viro en el ca-
pitulo de las oliuas en el libro tercero.
Agora en las tierras frias es buẽno de-
mochar las oliuas: y quitar les todo lo
q se les deve quitar. Abodar las bigue-
ras: los morales y granados y arbo-
les q tarde brotã. Agora se deve enca-
dar las bueltas de todas y eruas: y los
panes y poner les mucha guarda porq
ya en comiencan a encañutar que no les
pazcã ni buellen. y esto se guarde de aq̃-
adelante: y para q alos granados no se
les cayga la flor bazeles las medicinas
que ensefe en el libro tercero: en el capi-
tulo de los granados. En esta menguan-
te se trasiegun los vinos quando baze
frio: y se fontre u y se pongan en fontre-
raños si basta aqui no lo han becho.

Paladi.
libro.
xii. ca. ii.
Abencem:

a regar los panes q̄ se riegan y los arbo-
les y bueltas por marzo. Así mismo a
gora limpian las colmenas otra vez de
muchas auandijas y arañas q̄ se acogē
a ellas. y siēpre están bien embarradas
que no rēgā agujero en el cuerpo por q̄
dizen que nunca sube la obra mas de do
de están algunos agujeros. En las tier-
ras calientes es bien en esta menguan-
te cobrir los arboles y vigo las escavas
y los mismo a las vides:

Mayo creciente.

En este mes en las tierras frias y tar-
días se siembra biē el mijo y pan-
de azo y arucas. Agora en las tierras tem-
pladas y calientes se entren de escude-
te y casuto los duraznos y pascos al
uarcos y almēdros: nājos: cidros
limones y sus semejantes. Puedē así
mismo en las tierras calientes entrenir las
bigueras de escudete. mayormēte las q̄
llenan de bebas que son mas tempranas.
Agora se puedē sembrar así mismo me-
lones: cobombros: pepinos: calabazas:
cardos: rauanos: lechugas: tras
poner pueros en los sulcos si se riegan
mas esto mejor se haze al otoño: siēbrā
verdolagas las quales avn q̄ las siem-
brā en qualquier nēpo no nascē sino en
tiēpo callēte. Así mismo se siēbran ver-
gas de qualquier generacion que seā. y
si quisieren bazer q̄ las granadas se ba-
gan grādes en una vasija como dize en
el capitulo de los granados agora se tie-
ne de bazer. Agora tābien se siēnē o ma-
tar las mariposas q̄ vā a las colmenas
Agora en las tierras tempranas se pue-
den entrenir las oliuas de escudete. y en
las tierras frias cobrir las cepas y arbo-
les que estan en escava si antes no se ha
bebado. Agora es el mejor poner dpe-
pitas azedas q̄ sea en todo el año mayor-
mente si es en tierras frescas q̄ nasceran
mas presto y crescen mejor y no tiēnē tā
to peligro de yelos o poco alo menos
quē en tierra muy estercolada y podri-

da: y abundancia de agua y siēpre au-
tes q̄ las siembren esten en sus nārdas
que por estar mas tiernas nascen mas
presto avn agora es buēdo en las tierras
calientes juntar los cabrones y mores-
cos con las bembas para que se empre-
sien y vernan a parir abuen tiempo.

Mayo menguante.

En buen tiempo agora para des-
chugar las viñas quitandoles co-
mo se vixio en el segūdo libro todo aq̄llo
que chupa y destruye la cepa y haze da-
ño y no da fruto: y avn no el poluo que
se leuāta comiēça a bazer prouecho. y
en las tierras frias es bueno arar. Algo-
ra las tierras gruesas y bumdas: quā-
do baze solo: por que la yerua toda perez-
ca y agora es buē tiempo de castrar los
bezerrros: mayormēte si es tierra fria
cochinos: corderos y trisquilar las oue-
jas. En este mes avn en las tierras tar-
días se mōdā biē las oliuas: mas yo an-
tes lo querria tener hecho. En este mes
deuen regar los arboles que se siēnen re-
gar de aqui adelante. Agora se guardā
bien las rosas como be dicho para q̄ las
aya en otro tiempo quando ellas no son
naturales mas yo no lo tengo por cierto
y se pueden cozer los ladrillos y tejās
por que los que agora se baze son muy
singulares. Agora es bueno detrocar
los altramuzes q̄ se sembrarō para ester-
colar la tierra. Agora es bueno arar las
buestras para lo que se ha de sembrar en
el otoño. Agora en las tierras calientes
y tempranas es de segar el beno ante que
se pare seco. y si es tierra fria y tardia.
Agora lo dē de regar y avn en las tie-
rras tempranas si estan buenas las ceua-
das las siegen: por que si mucho se seca-
da como la q̄ se siega muy enjuta y bien
sazonada. Agora y avn en parte d abril
sean de visitar mucho las viñas: por q̄
en este tiempo se cria mucho pulgon ma-
yormēte en los lugares viciosos dō de
ay bumidad sobrada y no cogen ayre:

Paladil
Mayo.
Abence.
Crescēti
Mayo.

grama: q̄ la q̄ agora se corta no toma a
 si a renacer. p̄ lo mismo los belecchos.
 A gora deue procurar q̄ en las viñas ay a
 polues: por q̄ les baze mucho prouecho
 lo q̄ se bara bien mullido les la tierra al
 pie alas mañanas y tardes con ello crece
 ce la gva y madura mas presto / mayor
 mete en tierras humidas. y avn si son do
 de ay arboles q̄ no se riegan o vides / se a
 bre la tierra cō la sequedad del tiēpo: es
 bien remolirlo / por q̄ por aq̄llas bende
 duras no entre el sol alas rayzes de las
 plantas: q̄ las escalda y seca: mayor mē
 te en los arboles chicos nuevos y sarmien
 tos y viñas nuevas. Agora es bueno y o
 el mes q̄nto q̄ los toros sale las vacas
 para q̄ vengam a parir a buen tiempo. y
 avn agora se pueden poner ellacas de ci
 dros e limones si los riegan bien / mas a
 mi me parece obra muy tardia. y a vn a
 gora si ay algunos arboles fruteros en
 las tierras donde ansegado panes y es
 saui en el caua: avn agora es bien cobrir
 los: porque ante lo sembrado les cobria
 la arayzes. En estos meses pueden jun
 tar las cuejas y cabras con los machos
 para que se empuen: mas sea esto don
 de pacen en tierras calientes y d̄ mucha
 yerua: mas para en qualquier lugar lles
 uan mucha ventaja los corderos y chis
 uos que nacen temprano assi pa ser muy
 buenas como para no ser tã peligrosos:
 de morir se. Agora las frutas tardias q̄
 maduran en el otoño deue entrar a carjar
 si el arbol tiene muchas. Agora chã bue
 nas las alimendras de coger y de buena
 fazon: y en principio de este mes se riegan
 los prados de bemo en las tierras algo
 tardias. y agora es bien sembrar la mos
 taja y de traer los puercos y otros ga
 nados en los rastros para comer el ei
 piga perdida.

Agosto.

Paladi.
 Agosto.
 Erceti.
 Agosto.

A si se ran las obras de agosto quã
 si comdas de julio / por ser ellos
 muy semejantes. En este mes es bueno
 buscar agua para bazer pozos: por q̄ no

auiendo llouido y con la grande sequedad
 los soles y tiempo caliente o dde agora
 ballaren agua de crecencia q̄ sera e continua
 todo el año. pa vice de q̄ manera la auiã
 de buscar en el libro h̄to. Agora es bue
 no quemar las tierras o para pã o para
 pasto y cobrir el estiércol en las tierras o b
 pan / y tomar a arar las tierras si tiene
 fazon / y cobrir el estiércol para que a la
 sementera este muy bueno. Agora se au
 de sembrar los altr amuzcos: en auido
 llouido se siembran los nabos para tar
 dios y es bueno sembrar los ruanos y
 coles tardias. En fin deste mes se coge
 la simiente de las mielgas y alfalfa q̄ em
 ce tiene fazon pa sembrar despues. Agó
 ra si la tierra es buntida an de de sojar las
 vides para que los rãzinos se afoleeny
 si seca cubranlas porque no se sequen. A
 vn agora en las tierras tardias se puede
 entrar de escudetes perales: manajos. y
 otros arboles: mas sera a cetrã mēto sa
 lir buenos los escudetes o entrados d̄ este
 tiempo. En este mes se pierde mucho la
 grama y belecchos si en los calores lo
 arq̄n y sacan. Agora se hacen las pasc
 ras de los bigos / duraznos / priscos / ci
 ruclas. y es biẽ agora en toda tierra ma
 yormente en la temprana aparejar para
 la vendimia las cosas necessarias q̄ este
 todo apãto. Agora alli mismo ay vnos
 morcarrones q̄ persiguen mucho a las
 abejas: procure el conuenero matar
 los. Agora en las tierras buntidas se au
 de alçar las varas de las vides para que
 no pudran la vva.

Setiembre creciente.

En esta creciente es bien ya enco
 mençar la sementera mayormente
 en las tierras frias y fiasas y pñe
 palmente si son simientes a quien baze
 bastante muchas aguas porque cõ ellas
 se abogan y no les deyan bien nacer
 como lo v̄en en cuada y otras seme
 jantes. y avn agora se siembra aruejas
 banas altr amuzcos en las tierras calie

Paladi.
 Setieb.
 Erceti.
 Setieb.

de la tierra: lo otro beueran agua: mayormente si es la tierra enjuta y si es la tierra húmeda escaven las y estén todo este mes de octubre y parte de noviembre así y luego tomen las a cubrir mas muy mejor es atillar las: como dize arriba en el libro segundo: en fin deste mes. Si las vides están flacas en las tierras calientes o repladas las pueden podar o repodar despues que an bechado la boga y principalmente quitarles las varas. Agora se pueden bien poner estacas de arboles como son alamos: sauceas y oliuas: de piernas y de estacas trasponer almédros y todos los arboles que lleuan tempras: no la fruta. Agora an de cobrir los cidros y naranjos y los arboles de su casta así en escava como lo otro: porque no se yelen. Agora en este mes es bien bazer el azeite de las azeitunas verdes que es muy singular para comer. Agora si fueres posible sea toda sementera y no mas tarde de toda suerte de pan como es trigo: centeno: cenada: bavaes: arucas: altramuzes: y lo semejante. y si basta asquino an elterollado las tierras agora se estercola bien en especial para las fincitas y delicias. Agora se baze en bié los boyos para plantar arboles y vides ala prima vera: y por q tomen fazon echéles estercol dentro para que se pudra con el agua y adobe la tierra. Agora en llouido se deuen apocar los cardos o trasponerlos: coger vellotas: castañas: nueces: auellanas: plantar cereços: guindos: perales: tempranos: y mançanos: y todos los arboles que no tienen frio. En las tierras calientes agora pueden bien coger vides y arboles: mas no suele salir muy cierto: agora se siembra la mostaza. En este mes es bien sembrar el hieldo: cebollino: alcaparras: espinacas: trasponer los puerros en sulcos: poner todos cuefcos y los velas palmas: castrar las colmenas: coger los membrillos y frutas tardas: poner rayces de yerua buena: por que en cepa mucho: poner en solanas: borralizas: arar las tierras para matar la yer

va: en este mes se ponen bien y trasponen los lirios y açucenas: y a las açucenas se trasponen bien por agosto y senébre.

¶ Noviembre:

Si basta aqui no an becho la sementera no se deve tardar mas: ponense en este mes los arboles suso dichos q no temen frio: si la tierra es enjuta: y callente agora lleva y enaja al poner dlos ala postura via primera: poner cuefcos como tengo dicho de duraznos almendros y los semejantes: mas los que ponen ante del invierno o en este tiempo no los pongan en hojas como dize en el capitulo de los almendros: porque se abogarian con el agua: que aquella postura es mejor para enebro y vnde en adelante. Agora es bien estercolar los arboles y viñas que se suelen estercolar: agora finen los arboles de los refeccos: y agora en las tierras calientes se pueden bié plantar viñas tumbas de cabeza: echar musgroncos: arar las tierras para matar la yerua. Soltar los puerros en las viñas para que coman la grama y cauen las viñas: poner ajos: mayormente los blancos. En las menguanas deste mes y del siguiente se baze buenas cecinas: seco: ra bien la madera para obras: y tienen fazon las casias mimbres. Poner casia uerales. Los quales se quieren poner en tiempo húmedo: y se escovan agora las oliuas y arboles grandes que no temen y lo para que beuan agua.

¶ Diciembre:

En este mes se baze pocas obras del campo por q en si es muy enegido y se daña mucho la tierra: con todo en las bueltas pueden bien poner borralizas para la prima vera: sembrar lechugas: rauar: y ajos: si biziere algo de buen tiempo darse prieta a la obra: por que entonce no es seguro durar el buen tiempo: y si no asido buena la sementera

Paladi.
Bonitem
Crescen.
Bonitem
abencen
Colame.
l. xii. c. ii.

Paladi.
deziembre

Libro sexto.

agora pueden sembrar: agora puede cortar la madra en las menguantes: agora sacar el siercol: y de aqui adelante bazer nuevos muladar es: en estos meses no uiembre y diembre por ser trabajo el campo para labrar: es bien procurar las obras de dentro de casa: como bazer de rramientas: adobar cubas: limpiar las vassijas y bodegas. En el campo adobar vallados: limpiar acequias: cerrar por tillos: estercolar vóde es necesario: y si ay aparejo exercitar la casa: bazer redrigones. De los ganados no digo nada: por q ya es dicho bi a la larga en sus lugares. En este mes tãbi se puede estercolar los arbeles: y echarles vrimas en las escuauas. Agora es bueno poner nuezes: castañas: y ellotas: y mucho mejor en el mes de nouiembre o enero.

¶ Esto que aqui se ha dicho de los meses y rimas a sido por llevar la orden dlos agricultores: y abrir camino para auer de añadir sobre ello que por ser muy necesario: porque ya esta dicho en la obra principal.

¶ Capitulo primero de algunas señales de los temperos y mudanças y algunas señales de lluvia / vientos, sercidad: y tempestades.



Diso vós por su diuina clemencia mostrarnos muchas señales de la variedad dlos tiempos: ayn que en alguna manera trabajosos de conocer y difíciles de entender. De estas las mas son tenbondas y oscuras que pocos las alcançã: porque lo vno somos flacos y de poco entendimiento: lo otro tan flacos que ayn que muchas dellas son tan claras y manifestas que mas no puede ser: y las traemos entre manos no curamos dellas: y asino es marauilla que si empre tropecemos y ayn caygamos a cada passo pues no curamos de aquellos que a cada passo aumos menester por esso pues las señales que aqui pódre o las mas son claras deue las saber qual

quier persona que en el campo anduuiere: que allende de ser prouechosas son muy graciosas. Que gentileza y gracia puede ser mayor que vn bôbre terrenal saber algo de los tiempos remideros para rescer propheta? Es cierto sciencia diuina: y quien biê la alcança paresemucho a vnos: ayn las animalias brutas por instinto natural conofcen y adevinan los tiempos: pues verguença sera que el bôbre que a todas las cosas sobre puja y sojuzga se dexe sobrepujar dellas: y que el subiecto señoree al señor o le vença en cosa que puede ser vencido: pues para alcançar a saber algunas mudanças de los tiempos: pornemos aqui algunas señales vñ cielo y otras de aca de las que entre manos traemos: y si en algo yo errare ay a perdon y cada vno mire mi desseo que es aprouechar a todos: y en lo que bien en esto y en lo alouirere den se las gracias a vós de quien toda gracia y biê procede y por quien todas las obras son perfectas. En este tratado lleuar otra via de proceder que basta aqui: que los autores de donde se sacó se pozan en la cabeza del tratado: son los autores. El Aristotiles en los metheores. Plinio virgilio en las georgicas. Ptolomeo: y en tratado que anda sin autor que se llama de mutacione aeris: que significa de la mudança del tiempo. y primero pongo señal de agua.

Señales de luna y sol.

Quando el sol sale si parece que esta obondido señal es de agua: y si quãdo sale ay nueues oraxas: y entre ellas algunas negras o pardas es señal de agua el cerco que baze el sol como lunas es señal de vientos y aguas. Si oxean las nueues en oriente y occidente es señal que se aparejan aguas: y si quando sale el sol se espargen algunos rayos: o nueues bazia cierto o abrego: ayn que este el cielo sereno muestra que aura agua cõ viêto y si quando sale o se pone tienelos rayos

como encogidos es señal de agua: Si quando salen tiene turbios los rayos: y quando ay a nuves muestra agua: y si quando sale ebar vnos rayos luengos enti e las nuves ay nque este algo claro señala aguas. Si ante que parezca echa algunos rayos señala agua con viento.

¶ Si la luna tiene vnos cerros negros muestra agua: y si la luna nueva tiene el cuerno mas alto: mas escuro que el baxo llouera en menguante: y si el baxo mas q el alto llouera en creciete: y si esta negra en medio llouera quando esta llena: quando la luna esta nueva y buelta mucho baxa abrego muestra agua: las mas vezes fuele aconteser q como comieça el quar to de luna tal profigue: o en aguas o vi entos o serenidad. Si si mismo quando los planetas tienen algo de etreo/ es señal de llouery son conofcidos los planetas entre las otras estrellas allende del sol/ y de la luna que son dos planetas en que todas las otras estrellas centellean y los planetas no: como viro el Aristoteli quanto mas que son mayores q las otras estrellas segun que vemos. Quando ay dos arcos es señal de llouery si parescen sobre auer llouido no es ei etala serenidad: y ay tambien algunas vezes las otras estrellas de mas de los planetas tienen algo de cerco lo qual es señal de grande agua: quando está el cielo sereno y ay relampagos aura agua: y truenos y frio: y si en el cielo ay mas relampagos q truenos es señal de agua: los truenos a medio dia muestra agua y los truenos en inuierno muestran agua duradera y grandes humididades. Si quando el sol se pone parecen vnas nuves blancas que parecen vellos de lana y se estienden aura agua dentro de pocos dias. Quando en las alturas o los montes ay nuves llouera. Si en las mechas de los candiles quando arden se baze como esponja que no se baze pauesa: muestran tiempos bumidos. Si a las ollas que están al fuego fies pegan las brazas es señal de humidad. y quando el bollin de las

ebimeneas cae mucho y oprimido es señal de tiempo bumido y lluuioso y ay duradero: y estas son reglas de experiencia: y ay de razon. Algunos baran burlas de estas señales/ porque parece cosa oñfialdad: pues no lo bagan que auisos son de excelentes doctores y pues por verda de ros. y quando la ceniza se aprieta en el fuego que parece algo mojada muestra agua: catar las ranas mas q solian muestra agua. Quando los puercos reñan mucho y corren de vn cabo a otro y cõ los dientes destrocando rompen algo sacudiendo lo de vn cabo a otro muestran agua: quando salen gusanos y lombriegos de la tierra y las hormigas cõ priella ponen en cobro sus vitualas o sus bucos muestran agua: es señal de ser duradera: si quando llueue anda vnas borbollinas sobre el agua. Quando las aues se espulganes señal de agua y las gelondrinas buelantan junto al agua que quasi la tocan con las alas: quando los cuervos y cornejas graznan mucho de papo/ que parece que se tragan la boz y se baten las alas muestran agua. Quando las campanas suenan muy mas claro que otras vezes es señal de agua o tempestades: y lo mismo se baze en los otros mtales. Quando con abrego o gallego van nuves baxa oriente o etreo/ señalan agua: y ay fuele ser duradera: y quando despues de auer llouido anda vn aye muy agudo y frio es señal que tornara al buer.

¶ Señales de tempestades oturbieas o granizos/ o yelo o nieues.

¶ Quando el sol se pone lleva consigo vnas nuves escuras como asperas y espamosas/ otro dia aura tempestad/ y si ante que el sol salga se amontonan alli muchas nuves. Lo mismo si muchas nuves encierran el sol/ quanto menor claridad dexarentanto seran mayor el turbion. Si parecen como dos soles mucho/ mayormente si es a la mañana: y si juntamente cõ esto rocean las nu

Libro sexto.

ues:parecen dos soles estambien señal de agua. Si quando el sol se pone turie re vn cerco blanco: muestra algo de tempestad y si algo de niebla. Sera mayor. Si la luna sale escura o tiene cerco\eseñal de agua y si parece tener dos cercos de tempestades. Si quando nasce que es nueva\tiene gordos los cuernos\aura tempestad. Si a diez y seys de luna pareciere inflamada aura tempestad. Si poco ante que el sol salga pareciere vn cerco blanco aura algun poco de tempestad: y si niebla sera mayor. Si estado las estrellas claras pierden algo de su claridad\o muestran que escurecen: muestrán grandes tempestades. Quando todas quatro partes del cielo ay relampagos: aura tempestad\ mayormente estando el cielo sereno. y quando las ansares granan mucho: es algo señal de tempestad y quando la llama del fuego esta amarillay baze ruydo enrefsi\oigen que es señal de tempestad: y a vn quando en la meta los platos y escudillas en que ponen la vianda dexan algo de sudor en los máltes es señal de tempestades. Quando en el ethio el sol sale amarillo\ es señal que este dia aura granizo. y si ay vnas nubes muy prietas lo mismo: y avn que estas señales aya en el cielo o en la tierra no se entienda que lo que muestran o aduinan a ser generalmente en toda parte: quando en el otosio o prima vera graniza luego es cierto el yelo: y tienen peli grosos arboles y frutos\saluo si tras el granizo no viene algun sol caliente que enxugue y purifique la tierra y ayze. y si por junio cae granizo muestra que ay en las partes altas del ayze grande frio\ y sino llueue mucho aura grandes frios en el invierno: quando baze vnos frios en riuos y sin aclar es señal que presto neuara: y quando las garças estan sentadas leros del agua en algunos arenales y parecen que estan tristes: es señal que aura algun rebolumento de tiempo. Quando el cielo se para todo bermejo que parece llama de fuego y esta muy espanto

so\ es señal de tempestades y de tiempos formosos o alomenos llunosos. Quando baze vn sol muy rojo que da otra manera de calor algo diferenciada y parece que arde mucho\ es señal de granizo o aguas. Los truenos y relampagos\pues de medio dia señalan truenos: y pedriscos: y mientras mas tarde\ mayores: y quanto fueren los relápagos mas grandes y mas claros\ sera mayor laté pestad. Deuen poner presto en cobio lo que tiene peligro.

Señales de vientos.

Quando antes q el sol sale roxean algunas nubes\ es señal de vientos: y si quando el sol sale tiene cerco\señala vientos\ los quales vernan de aquella parte de donde el cerco se comieça a debazer mas si todo el cerco se le quita juntamente\ sera el dia reposado. En estos vientos muchas vezes acaesce andar vn viento contrario en lo alto del ayze\ y otro contrario aca en lo baxo del ayze: q es junto con la tierra y muchas vezes se conforma que en lo baxo y en lo alto son de vn manera. Pero esto no en tiéda ninguno que avn que en lo alto ande vn ayze de vn manera\ que por fuerça a óser allí aca. Si quando el sol sale o se pone tie ne el cerco alto amozetado muestra grã de viento\ y verna de aquella parte de donde se encomiença a debazer. Si la luna sale roxa\ es señal de vientos. Si quando es nueva tiene los cuernos erguidos o puesto el vno óllos algo baxia baquiló que es baxia el norte o baxia donde viene cierto\ significa viento. Si la luna tiene cerco\ y se encomiença a debazer de la parte que el se comiença a debazer\ o mas claro escuiere aura vientos: si el sol quando se pusiere tiene cerco negro oniebla\ muestra vientos: quando buelá vnos ralgos que parecê estrellas de baxia do de ellos vienen aura vientos: y si son pocos sera pequeño ayze: si muchos grãde viento: si de todas partes buelá\ que no

van siempre de vn lugar o se mudara el ayre a ratos vno a ratos otro: o andará juntos lo qual acontesce pocas vezes. Los rruenos de la mañana señalan vientos. Quando en el estio ay mas rruenos que relampagos aura viento de aquella parte donde irruena: quando las hojas se baten vnas con otras sin sentir se ayre: es señal de viento: si la llama de buego o de cádelas se meneas aura ayre: y si ésta que no lo aura: si anda meneandose de vn cabo a otro de vna parte a otra sera el ayre variable: y si continuamente de vn cabo sera el ayre de allí. Si el cielo sereno parece alguna nuevecita de presto: mayormente de diaz abrego suele dar muchas vezes vientos con agua.

Señales del tiempo sereno.

Quando el sol sale claro y reposado que no parece que estelles mucho como suele: es señal que sera el dia sereno mayormente si la tarde ante quando se puso fue sereno limpio y claro: y si al occidente quando se pone rorean las nubes señalan serenidad de lo siguiente: y esto es lo que comunmente dezimos esta no ebe arrebóles mañana aura soltes: si quando el sol sale cebajas nubes baya occidente es señal de serenidad. Si la luna sale clara: es señal de serenidad. Quando ay nubes en las alturas de los montes si ocubren lo alto y se abaxan baya lo baxo y valles: es muy cierta señal de serenidad y si suben arriba señal de agua.

Señales del arco del cielo.

Quando el arco parece a medio dia muestra que aura muchas aguas y quando a pomenete pareciere tornara y llouera poco. Quando pareciere baya oriente muestra serenidad. Quando con el arco haze vn baxo frio muestra serenidad. Si sin auer llouido parecen como dos arcos: es señal de agua. y si parecen despues de auer llouido muestran serenidad.



Así señalan las ya dichas son que si el estio y prima vera son majados: el otoño sera sereno: y si son en rruenos el otoño sera mojado: el otoño sereno haze el inuierno ventoso: y quando el inuierno es muy lluvioso el verano y estio seran serenos: y quando es en rruenos y sereno suelen ser mojados: y esto es muy comun que la sequedad que en vn tiempo haze causa que se junten y engendren humidades y aguas para otro tiempo y por el contrario: y por esto vemos por la mayor parte que quando los inuiernos son muy humidados y mojados y pluuiosos: suceden los veranos serenos y rruenos: y esto es así: por que lo que se suele faltar en vn tiempo abunda en demasia en otros: los inuiernos que yela mucho mayormente por enero y bebrero: es señal que aura mas fruta y vino: por que con el frio no brotaron los arboles ni vides y estan mas seguros de yelos que no quando el inuierno es templado y blando y moroso: caliente: que entonces con la baya dura y calor brotan presto y estan en peligro de pelarse y ayn pocas vezes echa panuello.

Quando ala particion de los tiempos no los parto yo aqui puntualmente como bizo Barco varron ni como los parten y computan los astrologos por que no es mucha la diferencia: y es mas claro de entender a las gentes labradoras desta manera: yendo partido por meses que el inuierno comiença desde diezembrie y dura por enero y bebrero: verano comiença en Março y dura por Abril y Mayo: estio comiença en junio y dura por Julio y Agosto: otoño comiença en Setiembre y dura por Octubre y Nouembrie. Por la mayor parte esta dicho arriba las obras que se an de bazer principalmente en cada vno de estos tiempos: mas go que no se puedan bazer en otros mas mejor en cada vno de ellos como esta dicho como propios dellas. Quando las aguas que vienen de tierras frias a inuer

Libro sexto.

nar aca/ como só las grullas: y palomas
torquasas: y zorzales: vienen temprano
es señal q el invierno sera presto: y quan
do vienen tarde/ es señal de invierno tar
dio/ y quando se van tarde es señal que
el verano no sera caluroso/ y quando se
van temprano/ es señal que el verano se
ra caluroso. y quando las aues que vie
nen de tierras calientes a tener aca el ve
rano como só tortolas: codornizes: cer
nicalos: golondrinas/ vienen temprano
es señal que será temprano los calores
y quando tarde que seran los calores tar
dios y que baratiempo frio y fresco. Es
to es lo que de los temporales y mudan
ças dellos se auia de decir breuemente:
lo qual se a sacado de autores antiguos
y otros y señales que cada dia vemos
por experiencia. Otra señal es que por la
mayor parte tal esperamos el primero
medio mes que viene qual fue la mitad
postrera del mes pasado/ porque como
dizen vulgarmente quando vn mes de
media a otro semela/ y esto es por la ma
yor parte. Así mismo para auer algo de
conoscimiento de los temporales/ mas
yormente de aguas: viétoos miques/ gra
nizos/ y ayn generalmente de todo tem
porales necesario que tenga conoci

ento y memoria con que viento suelto
uer en aquella tierra mas vezes que con
otro/ en que cerros se assientan nuues o
niebla con que es cierta el agua o mudan
ça/ con que viento suele belar allí/ en que
tierras assientan nuues que echan grani
zo/ así mismo es muy cierto q tras el gra
nizo y ela: y de todas estas particularida
des y otras mas es bien que esten infor
mados en quanto les fuere posible/ por
que con tiempo prouean en lo que mas les
cumpliere/ por que los temperos y mu
danças son diferentes segun las posicio
nes y qualidades de las tierras/ que en
vnos cabos llueue mejor: con solano: en
otro con abrego y así es de los otros vi
entos/ así mismo adiu inambien las plu
uias y humidades los que só beridos en
la cabeça y otros miembros y los goro
sos/ mas dios por su clemencia nos libre
de saber astrologia por tal arte: y nos de
salud/ para que con ella le siruamos.

Amen.

Sin dela presente obra.

Tabla delo que se cō

tiene en la presente obra.

Lo que se contiene en el primer libro.

El prologo de toda la obra.

El repartimiento de todos los seys libros
capitulo. i. fo. j.

Del sitio y calidad de las tierras y pre-
ceptos para las conocer. ca. ij. fo. j.

Delas señales para conocer la malicia
e bondad de la tierra. capi. iij. fo. j.

Algunos remedios para emendar algu-
nos defectos de algunas tierras. ca.
iij. fo. ij.

Del modo de arar y tiempos conueniē-
tes y que prouechos trae el arar y ca-
uar. capi. v. fo. iij.

Que tal a de ser la simiente. ca. vj. fo. vj.

Del tiempo y auiso de sembrar. c. vij. f. vj.

Que manra de simiente pertenesce aca-
da suerte de tierra. capi. viij. fo. ix.

De la manera y tiempo de escardar lo sem-
brado. capi. ix. fo. x.

Del tiempo de segar e trillar y de las eras
capitulo. x. fo. xij.

De las trojes y silos. capi. xj. fo. xij.

De las priedades del trigo. c. xij. f. xij.

De la ceuada. capi. xij. fo. xv.

Del centeno. capi. xij. fo. xv.

De la paja. capi. xv. fo. xv.

De la auena. capi. xv. fo. xv.

De las legumbres: e primer o los gar-
uanços. capitulo. xvij. fo. xv.

De las bayas. capi. xvij. fo. xvij.

De las lentejas. capi. xix. fo. xix.

De los altramuzes. capi. xx. fo. xx.

De los yeros. capi. xx. fo. xx.

Del mijo. capi. xxij. fo. xx.

Del panizo. capi. xxij. fo. xxij.

De la cicereba y arriejas. c. xxij. fo. xx.

De los cominos y alcazauea. capitu-
lo. xxv. fo. xxij.

Del lino. capi. xxvj. fo. xxij.

Del castaño. capi. xxvij. fo. xxij.

Tabladellibrosegundo

La suma del segundo libro. c. i. f. xxij.

Algunos linajes de vides. ca. ij. fo. xxij.

Que tal a de ser la tierra para las vides
capitulo. iij. fo. xxvj.

Delos sitios para las vides. c. iij. fo. xxvj.

Que tal a de ser el sarmiento o qualquier
planta para poner y como le an de es-
coger. capi. v. fo. xxvj.

De las maneras y tipos de poner las vi-
das escoger los sarmientos. c. vj. f. xxvj.

Que tal a de ser el suelo para bazer el alma-
ciga o seminario: y de las maneras que
an de tener en plantar. c. vij. fo. xxvj.

Delos parrales que estan armados sobre
arboles. capi. viij. fo. xxix.

Del enrodrigonar las vides y atar las.
capitulo. ix. fo. xxix.

Que forma o bechura a de llevar cada
manera de vid desde chiquita y de po-
dar. capitulo. x. fo. xxx.

Del tipo y manera de escavar. c. xj. f. xxx.

Del tipo y arte del poder. c. xij. fo. xxx.

De los tiempos y reglas para auisarlos
secretos para enxerir las vides. capi.
xij. fo. xxx.

De como se ay an de enxerir olores y me-
dicinas en las vides y pagar vias
sin granillos. capi. xij. fo. xxx.

De algunas enfermedades de las vides
y sus curas. capi. xv. fo. xxx.

De los tiempos y maneras de arar y ca-
uar las vides. capi. xv. fo. xxx.

De algunas qdidades y diferencias del
estierco y de los tipos e formas de ester-
colar las vides. capitulo. xvij. fo. xxx.

De la manera y tipo de flechegar y qtar
las boyas y cobrir. capi. xvij. fo. xl.

Como se an de guardar las vias asiver-
des como pasadas. capi. xix. fo. xl.

De como se an de bazer las pasas. capi.
xx. fo. xli.

Del tiempo y manera del vendimiar. ca-
pitulo. xxi. fo. xli.

De la bodega. capi. xxij. fo. xli.

De la bechura y tamar de las vides y
del tiempo y manra de empearlas
y de la pez. capi. xxij. fo. liij.

De los auisos para conocer si el vino
mosto tiene agua y pa apartar lo del
vino. capi. xxij. fo. xli.

Tabla.

Como se bara el vino bláco tinto y o tin
to bláco y vino dulce. ca. xxv. fo. xlv.
Como se a de cōseruar el vino qno se va
fie. capi. xxvi. fo. xlv.
De algunos auislos para bazer q̄tal ave
ser el vino. capi. xxvij. fo. xlvj.
De algōos remedios para los defectos
del vino. capi. xxviii. fo. xlvj.
De como se conserue el quumo del agroz.
capitulo. xxix. fo. xlviij.
Algūas p̄piedades del vino. c. xxx. f. xlvij
De las p̄piedades dela vid. capitulo.
xxxi. fo. xlviii.
Algunas p̄piedades de las uvas. capi
tulo. xxxij. fo. xlviii.
Del vinagre y sus p̄piedades y de mu
chas maneras para lo saber bazer ca
pitulo. xxxiii. fo. xlvij.
De las p̄piedades del vinagre. capitu
lo. xxxiiii. fo. xlvic.

Tabla del tercer libro

De algunas generalidades de los ar
boles. capi. i. fo. i.
En que tierra y sitio se cria bien los ar
boles. capi. ii. fo. i.
De los sitios para arboleda. ca. iij. fo. ii.
Las maneras de poner arboles. c. iij. f. ij
Del tiempo pa poner arboles. ca. v. fo. liij.
De como an d bazer los boyos pa poner
y trasponer y en q̄ tiempos. ca. vj. fo. lvi.
De la manera que se han de plantar los ar
boles. capi. vij. fo. lvj.
Los tipos y maneras de t̄terir. c. viij. f. liij
De los almendros. capi. ix. fo. lxxvij.
De los auellanos. ca. x. fo. lxxix.
De aluer bigos o aluarcoq̄. c. xi. fo. lxx
De los acufeyros. capi. xij. fo. lxx.
De los algarrouos. capi. xiiij. fo. lxx.
De los array bancos. capi. xiiij. fo. lxx.
De los alamos blancos. ca. xv. fo. lxxij.
De los alamos y olmos. ca. xvj. f. lxxij.
De los buros o boyos. ca. xvij. fo. lxxij.
De los cercos. capi. xviii. fo. lxxij.
De los guindos. capi. xix. fo. lxxiiij.
De los castafios. capi. xx. fo. lxxv.
De los ciruelos y edrinos. c. xxi. f. lxxvj
De los cipreses. capi. xxij. fo. lxxviiij.

De los duraznos p̄isces y melocoto
nes. capi. xxiiij. fo. lxxix.
De los enzarcos. capi. xxiiij. fo. lxxix.
De los frexnos. capi. xxv. fo. lxxix.
De los granados. capi. xxvj. f. fo. lxxix.
De las bigueras y cabrabiagos. capitu
lo. xxvii. fo. lxxiiij.
De los laureles. cap. xxviii. fo. lxxvij.
De los morales. capi. xxix. fo. lxxviiij.
De los membrillos. capi. xxx. fo. lxxix.
De los manzanos. capi. xxxi. fo. xc.
De los naranjos. cidros limas y limos
nos y azaboaos. capitu. xxxii. fo. xcj.
De los enebros. capi. xxxiiij. fo. xciiij.
De los nogales. capi. xxxiiij. fo. xciiij.
De las olivas y azbuches y azeyunas
azeytes y alpechin. ca. xxxv. fo. xcvi.
De los arboles para y los. c. xxxvj. f. cij.
De las palmas. capi. xxxvii. fo. cij
De los perales. capi. xxxviii. fo. cij.
De los pinos. capi. xxxix. fo. cv.
De los sernales. capi. xl. fo. cvj.
De los sauzes y mimbreras. c. xli. f. cvij

Tabla del libro quarto

De las bueltas y sus sitios y de los es
tiércoles y estercolar y d̄ las cercas y
cerraduras de bueltas y d̄ las ma
neras y tiempos del regar y d̄ algunas
bortalizas y yruas. capi. i. fo. cvij.
Las maneras de las cerraduras. capitu
lo. iij. fo. cvij.
De la agua y de los tiempos y maneras de
sacar o ballar agua y la señal de buen
agua o mala. capi. iij. fo. cix.
Como se ha de regar la buelta d̄igo en
que tiempo y como y quales mejor a
gua. capitulo. iij. fo. cxj.
Las maneras del estiercol y tiempos y
formas de estercolar y como y donde
sean de bazer los lugares para estier
colar. capi. v. fo. cxj.
Del repartimiento de la buelta. c. vj. f. cxiiij
De algunas enfermedades de bortalizas y
otra particularidades. c. vij. fo. cxiiij.
De losajos. capi. viij. fo. cxiiij.
Del apio. capi. ix. fo. cxv.
De los ascusos. capi. xj. fo. cxv.

Tabla

Delas acelgas. capi. xi.	fo. cxv.	su colmenar. capi. vj.	fo. clvj.
Delas alcaparras. capi. xij.	fo. cxvj.	Delas enfermedades y curas de las abejas. capi. vii.	fo. clvj.
Delas borrajas. capi. xiiij.	fo. cxvij.	Del oficio del colmenero y que tal ha de ser. capi. viij.	fo. clvij.
Delas coles. cap. xv.	fo. cxviiij.	Del castrar y escarçar y bazer la miel capitulo. ix.	fo. clxviij.
Delas calabazas. cap. xvj.	fo. cxix.	Delas anafres y anades. cap. x.	fo. cl.
Delas cebollas. cap. xvij.	fo. cxix.	Delos pastores. capi. xj.	fo. clj.
Delas cenozas y cheruias. capitulo. xviiij.	fol. cxix.	Delos canes. capi. xj.	fo. clj.
De cogobros y pepinos. ca. xix. f. cxiiij.	fo. cxiiij.	Delas cabras. capi. xiiij.	fo. clxij.
Del culantro. cap. xx.	fo. cxiiij.	Delas enfermedades de las cabras y algunas propiedades de ellas. capitulo. xiiij.	fo. clvj.
Del delechugas. capi. xxij.	fo. cxliij.	Delas gallinas. capi. xv.	fo. clxij.
De la mostaza. capi. xxij.	fo. cxlv.	Que tal a de ser el lugar para bazer la gallinaria y como se a de bazer. capitulo. xvj.	fo. clxij.
Delas mielgas. capi. xxiiij.	fo. cxlvi.	Que tal a de ser el gallo. c. xvij. fo. clxij.	
Delos mielones. cap. xxv.	fo. cxlvij.	Que tales an de ser las gallinas. capitulo. xvij.	fo. clxij.
De la nasturço. capi. xxvj.	fo. cxlvij.	De los mantenimientos q̄ han de tener las gallinas para ser muy ponederas. capitulo. xix.	fo. clxix.
Delos nabos. capi. xxvj.	fo. cxlvij.	Delos tiempos de sacar los pollos y como se sacan. cap. xx.	fo. clx.
Del oregano. capi. xxvij.	fo. cxlix.	Como an de capar pollos. c. xxi. f. clxij.	
Del perexil. capi. xxix.	fo. cxli.	De algunas enfermedades de las gallinas y sus remedios. ca. xxij. fo. clxij.	
Del poleo. cap. xxx.	fol. cxli.	Del engordar de las gallinas. capitulo. xxij.	fo. clxiiij.
Delos puerros. cap. xxxj.	fo. cxli.	De como se an de guardar los bucos y de algunas propiedades de ellos. capitulo. xxij.	fo. clxij.
Delos rauanos y de rauano vagifeo. capitulo. xxxij.	fol. cxli.	Delas ouejas. capi. xxv.	fo. clxv.
Delos rosales. cap. xxxiiij.	fo. cxliij.	Que tales ha de ser los moruecos para q̄ baga muy buena esta. r̄ assimisinq̄ de las ouejas. ca. xxvj.	fol. clxv.
Del romero. capi. xxxiiij.	fo. cxliij.	Del tiempo que an de juntar las ouejas y moruecos para que se empuen. capitulo. xxvij.	fo. clxvi.
De la salvia. capi. xxxv.	fo. cxliij.	Delos pastos del ganado ouejuno. capitulo. xxvij.	fo. clxviij.
Delas verengenas. c. xxxvj. f. cxliij.		Delos establos para el ganado ouejuno. capitulo. xxix.	fo. clxviij.
De la yerua buena. c. xxxvij. fo. c. xxxix.		Del castrar y tresq̄lar. c. xxx. fo. clxviij.	

Tabla del libro quinto

Del prologo de las ouejas y otras animalias.	fo. clx.
Del asienro para las colmenas. capitulo. lo primero.	fo. clx.
Delos pastos de las ouejas. capitulo. lo segundo.	fo. clx.
Que tales son y han de ser las colmeas. capitulo. iij.	fo. clxij.
De como se an de auer las ouejas. capi. iij.	fo. clxij.
Delas señales de enxambrar y otros animales q̄ an de tener para eoger las cras y de las maestrass. ca. v. fo. clxij.	
Delas señales y conocimiento de las buenas y malas abejas: y de la buena y mala colmena y de q̄ lugar han de ser las colmenas q̄ alguno cõprare para	

Tabla.

Del queso ouejuno y de algunas propiedades dello. cap. xxij. fo. clxviiij.
 Delas palomas y palomares. capitulo. xxiiij. fo. clxix.
 Que tales han de ser las palomas para criar y de sus mantenimientos y algunas otras particularidades. capitulo. xxv. fo. clxx.
 De los pavones. ca. xxvi. fo. clxxij.
 De los puercos. cap. xxvij. fo. clxxiiij.
 Que tales han de ser los berracos y las hembras para bazer buena cria. capitulo. xxviii. fo. clxxv.
 De algunas enfermedades de los puercos. cap. xxviii. fo. clxxvi.
 Del castrar los puercos y puercas. capitulo. xxix. fo. clxxvij.
 Del cecinar los puercos. c. xl. f. clxxviiij.
 Del ganado vacuno. ca. xli. fo. clxxviiij.
 Que tal ha de ser el toro para casta. capitulo. xli. fo. clxxix.
 De los pastos y mantenimientos del ganado vacuno y otras particularidades del. cap. xliij. fo. clxxix.
 De los tiempos que las vacas se han de emprenar y de otras particularidades de ellas. cap. xliij. fo. clxxxi.
 De como han de castrar los toros y de edades. capi. xlv. fo. clxxx.
 De las maneras de domar los novillos. capitulo. xlvj. fo. clxxxij.
 De algunas enfermedades del ganado vacuno y de sus curas y remedios. capitulo. xlvij. fo. clxxxij.
 De algunas propiedades de la carne de las vacas y otras particularidades. capitulo. xlviii. fo. clxxxv.

Tabla del libro sexto.

El prologo en que suma lo que se trata en el libro sexto. fo. clxxxv.
 De enero en la creciente de luna. fol. clxxxvi.
 De menguante de enero. fo. clxxxvij.

Creciente de bebrero. fo. clxxxviiij.
 De menguante de bebrero. fo. clxxxviiij.
 Creciente de marzo. fo. clxxxviiij.
 De menguante de marzo. fo. clxxxix.
 Creciente de abril. fo. clxxxix.
 De menguante de abril. fo. clxxxix.
 Creciente de mayo. fo. cxc.
 De menguante de mayo. fol. cxc.
 Creciente de junio. fo. cxc.
 De menguante de junio. fo. cxc.
 Creciente y menguante de julio. fo. cxc.
 Agosto. fo. cxci.
 Creciente de seniembre. fo. cxci.
 De menguante de seniembre. fol. cxci.
 Octubre. fo. cxci.
 Noviembre. fo. cxci.
 Diciembre. fol. cxci.
 De algunas señales de los temporos y mudanças e algunas señales de lluvia vientos serenidades y tempestades. capitulo primo. fo. cxci.
 Señales de luna. fo. cxci.
 Señales de tempestades o torruiones o granizos o yelos o nieues. fo. cxci.
 Señales de vientos. fo. cxci.
 Señales de tiempo sereno. fo. cxci.
 Señales del arco del cielo. fo. cxci.

Fin de la tabla

Fue impresa la presente obra del Agricultura en la imperial ciudad de Toledo en casa de Fernando de Santa Catalina Acabose a. xx. de bebrero de mil e quinientos e quatro años.



Laus omnipotentis deo. Amen.









